RISOTTO ROSA MELOGRANO

scritto da goditilavita.it | 20 Gennaio 2021



Inauguriamo oggi una nuova rubrichetta: UN GECO IN CUCINA
Ogni tanto capita che la Bipede si metta ai fornelli … **ho deciso che di alcune ricette un po' fuori dalla norma ve ne darò descrizione, ma poi voglio che mi scriviate se le replicate e/o le avete mai assaggiate magari con varianti tutte vostre.**

In questo caso Bipede ha utilizzato i melograni nostrani della Zia @rosybalzani, ma vanno benissimo anche quelli del supermercato □□□

Per due persone:
1- pugni di riso noi abbiamo usato del Carnaroli
2- mezzo bicchiere di vino bianco secco
3- melograno maturo medio sgranato
4- qb di brodo vegetale (brodo)per la cottura del riso
5- qb al proprio gusto di parmigiano reggiano noi usiamo il 30 mesi per mantecare alla fine

Ora passo al pratico: scalda un cucchiaio di olio extravergine e fai tostare il riso, poi sfuma con il vino.
Aggiungi il brodo vegetale per continuare la cottura.
Dopo 5′ aggiungi il melograno sgranato e continua la cottura fino alla fine e al gradimento personale.
Spegni il fuoco e manteca con il parmigiano.

Il gusto resta agrodolce molto dipenderà dalla maturazione del frutto, il nocciolino che è tipico dei chicchi del melograno danno una croccantezza particolare che a me piace molto.

Ora a voi provare la ricetta e mandarmi le vostre impressioni.

– Vuoi una video intervista su misura per il tuo esercizio o solo per far conoscere e condividere la tua passione? Gaudenzio ha tantissimi amici a cui piaceresti.
– Cerchi idee per il tuo tempo libero?
– Non trovi il tuo spettacolo o concerto?
– Vuoi trovare ciò che cerchi ad un prezzo “esclusivo” per te e tutti i tuoi amici?
– Vuoi un pacchetto tutto incluso: viaggio, biglietto, hotel?

Chiedilo a Gaudenzio: info@goditilavita.it

Articolo di: Maria Grazia Sartirana