

# Risotto alla melagrana e crema di porri

Categoria: Portate - Riso e risotti



## Informazioni Generali

Preparazione: 30 min	Cottura: 30 min	Dosi per: 4 persone
Costo: Basso	Difficoltà: Media	

Il **risotto alla melagrana e crema di porri**, è un primo piatto raffinato, dal sapore **delicatamente dolce**, poiché il riso è cotto nel **succo di melagrana**.

I **chicchi interi**, invece verranno amalgamati nel risotto a **fine cottura**, ma al contrario di quanto si possa pensare, gli ossicini in essi contenuti, non disturberanno affatto il palato, ma sprigioneranno **tutto il loro sapore**, e renderanno il risotto alla melagrana e crema di porri davvero particolare e gustosa.



## Ingredienti

» <b>Brodo</b> vegetale q.b.	» <b>Porri</b> 200 gr
» <b>Burro</b> 70 gr	» <b>Riso</b> carnaroli 400 gr
» <b>Melagrana</b> 2	» <b>Vino</b> rosè 1 bicchiere
» <b>Olio</b> extravergine di oliva 4 cucchiari	

## Preparazione



Per preparare il risotto alla melagrana con crema di porro, cominciate sgranando le melagrane: con un coltellino incidetele (1) e prelevatene i chicchi (2), che terrete da parte (3).



Per la preparazione del risotto alla melagrana con crema di porri, bisogna innanzitutto che affettiate grossolanamente i porri (4) e li facciate cuocere a fuoco non molto alto con 50 grammi di burro (5); all'occorrenza se tendessero ad asciugare troppo, aggiungete del brodo **vegetale caldo**. Quando si saranno inteneriti passate il tutto al frullatore o al mixer (6) per ottenere una

crema uniforme.



Nel frattempo fate **tostare il riso** nell'olio (7-8) e poi sfumatelo con il vino rosè (9);



quando il vino sarà evaporato, aggiungete la crema di porri (10), continuando la cottura e aggiungendo, ogni qualvolta serve, un mestolino di brodo vegetale (11) e mescolate con un cucchiaio di legno (12).



Passate i chicchi delle melagrana nel passaverdura a maglia fine (13), lasciandone da parte 4 cucchiari interi per guarnire il risotto al termine della cottura; otterrete un liquido rosato che aggiungerete al riso a metà cottura (14). Quando il riso sarà cotto, aggiustate di sale, pepe e mantecate con il resto del burro (20 gr) (15), poi aggiungete nel riso metà dei chicchi tenuti da parte e amalgamate bene; usate l'altra metà per guarnire i piatti da portata. Servite immediatamente.

## Consiglio

Per realizzare il **risotto alla melagrana e crema di porri**, assicuratevi di procurarvi dei **frutti ben maturi** dai **chicchi rossi e saporiti**, che esalteranno piacevolmente questo fantasioso e raffinato risotto.