

## **Risotto alla melagrana e porro**

### **Ingredienti per 4 persone:**

320 g riso carnaroli

200 g di porro

2 melagrane ben mature

40 g olio extravergine d'oliva

500 ml di brodo vegetale

50 ml di vino rosato

50 g di parmigiano reggiano grattugiato

Sale fino (q.b.)

Pepe nero (q.b.)

### **Preparazione:**

Iniziare preparando il brodo vegetale, poi sgranare la melagrana. Con un coltello incidere il frutto per dividerlo a metà, quindi battere dalla parte della buccia con il manico di un cucchiaio di legno: in questo modo tutti i chicchi maturi si staccheranno spontaneamente. Tenere da parte circa 20 g di chicchi per la decorazione finale. Passare il resto dei chicchi con un passa verdure (o centrifuga) per raccogliere il succo in una ciotola. Per la crema al porro: in una padella versare metà dell'olio e unire il porro tagliato a dischi, fino a farlo appassire a fuoco lento. Unire un mestolo di brodo vegetale per favorire la cottura per circa 5-10 minuti. Salare e pepare a fine cottura. Una volta pronto e stiepidito, frullare il porro con un frullatore ad immersione, ottenendo un composto cremoso e omogeneo. In un tegame capiente scaldare la restante quota di olio, versare il riso per farlo tostare a fuoco medio, mescolando perché non si attacchi al fondo. Quindi sfumare con il vino rosè e continuare con la cottura del riso per circa 20 minuti, aggiungendo man a mano il brodo vegetale. A metà cottura, unire la crema di porro al riso e amalgamare. Versare ancora 1 o 2 mestoli di brodo vegetale e, quando si sarà assorbito, versare il succo di melagrana e mescolare proseguendo la cottura. Spegnerne il fuoco e unire il parmigiano reggiano, mescolando per mantecare. Potete aggiungere i chicchi interi di melagrana a decorazione.