



mangiaredadio

RISOTTO MANTECATO AL BITTO CON MELAGRANA

INGREDIENTI (per 4 persone)

(per il brodo)

2 gambi di sedano

1 carota

1 cipolla bianca

1 porro

2 bacche di ginepro

2 bacche di pimento

(per il risotto)

1 scalogno

½ bicchiere di vino bianco

8 pugni di riso Carnaroli

50 g parmigiano reggiano

100 g Bitto giovane

sale q.b.

burro per mantecare

(per la salsa alla melagrana)

1 melagrana

1 noce di burro

il succo di ½ limone

1 cucchiaino di maizena per addensare

(per la finitura)

nocciole



PREPARAZIONE

Dedicatevi alla realizzazione del brodo: pulite le verdure e tagliatele grossolanamente. In una pentola capiente, tostatele a fiamma alta in un filo d'olio. Aggiungete una presa di sale grosso e coprite con 3 lt composti da ghiaccio e acqua fredda. Aggiungete l'artemisia, portate a ebollizione, e lasciate cuocere a fuoco medio per un'ora. Filtrate con una chinoise e un panno gastronomico. Riducete a granella le nocciole.

Preparate la salsa al melagrana: spremete il limone.

Tagliate in due la melagrana e sgranatela. Passate al passaverdura.

Ponete sul fuoco una casseruola con una noce di burro, aggiungete il succo di limone e melagrana e lasciate restringere qualche minuto. Togliete dal fuoco, aggiungendo la maizena per addensare e rimestate con una frusta. Riponete nuovamente sul fuoco e lasciate addensare sino a consistenza desiderata.

Grattugiate il parmigiano. Con una grattugia a denti più larghi, sminuzzate anche il Bitto.

Tagliate il burro a quadrotti e riponete in freezer.

Soffriggete lo scalogno tritato con un filo d'olio EVO e tostate il riso in una padella di rame o alluminio dai bordi alti. Proseguite la cottura per il tempo indicato, irrorandolo costantemente con il brodo vegetale. Ultimate la cottura e togliete dal fuoco. Mantecate con i formaggi grattugiati e il burro freddo.

Impiattate il riso all'onda e *drippate* qualche goccia di salsa alla melagrana e cospargete di polvere di nocciola in superficie.