

# Risotto alla melagrana e crema di porri



Difficoltà: Media

Cottura: 30 min

Preparazione: 30 min

Dosi per 4 persone

## INGREDIENTI

Brodo vegetale  
70 gr. di burro  
2 melagrane  
4 cucchiaini di olio  
200 gr di porri  
400 gr di riso  
1 bicchiere di vino rosato

## PREPARAZIONE

Sgranate i chicchi di due melagrane e teneteli da parte.

Affettiate grossolanamente i porri e fateli cuocere a fuoco medio con 50 grammi di burro. All'occorrenza se tendessero ad asciugare troppo, aggiungete del brodo vegetale caldo.

Quando si saranno inteneriti passate il tutto al frullatore o al mixer per ottenere una crema uniforme.

Nel frattempo fate tostare il riso nell'olio e poi sfumatelo con il vino rosato; quando il vino sarà evaporato, aggiungete la crema di porri, continuando la cottura e aggiungendo, ogni qualvolta serve, un mestolino di brodo vegetale.

Passate i chicchi delle melagrane nel passaverdura a maglia fine, lasciandone da parte 4 cucchiaini interi per guarnire il risotto al termine della cottura; otterrete un liquido rosato che aggiungerete al riso a metà cottura.

Quando il riso sarà cotto, condite con sale e pepe e mantecate con il resto del burro (20 gr); 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.