

Risotto al profumo di melograno, formaggio morbido e semi di papavero



[Bicchieri Ivv](#)



risotto al profumo di melograno

Mai e poi mai avrei pensato di fare....

...un risotto con la confettura!

...si avete capito bene...confettura, insomma marmellata...è stata una sorpresa anche per me, inaspettata, ma mi sono voluta mettere in gioco ed ho voluto provare un gusto un pò diverso dal solito.

Questo per partecipare al contest indetto dalla [Rigoni di Asiago, un risotto che sa di bosco](#).

Ho voluto un pò osare, e il risultato mi ha piacevolmente stupito.

Generalmente sono molto tradizionalista e abbastanza restia nel provare gusti e sapori nuovi...ma ogni tanto osare non fa male, quindi mi ci sono buttata a capofitto.



Ieri ho accolto mia figlia da scuola con questo risottino...bello e colorato, lei ha subito apprezzato e l'ha gradito, pappandoselo in men che non si dica.

Essendo la ragazza parecchio esigente in fatto di gusti culinari, (oserei dire anche un pò rompiballe a volte...ecco! Viva la sincerità.....) sono stata davvero soddisfatta, e penso che qualche volta proverò a riproporlo anche al marito, detto il difficile...(chissà perchè???!?!?)



Pensieri e pasticci©

...morbido...



Ingredienti

per 2 persone:

175 gr riso superfino Carnaroli [dell'azienda Zangirolami](#)

olio d'oliva extravergine

50 gr formaggio morbido (tipo Philadelphia)

un cucchiaino di semini di papavero per me [Melandri Gaudenzio](#)

2 cucchiaini confettura [Fiordifrutta bio al melograno Rigoni di Asiago](#)

brodo vegetale circa 500 gr

chicchi di melograno q.b per decorare il piatto e a piacere

qualche tocchetto di formaggio

Preparazione:

Tenere il brodo ben caldo, pronto per l'utilizzo.

In una casseruola mettere un filo d'olio extravergine e tostare il riso per circa 5 minuti, sempre mescolando con un cucchiaino di legno.

Aggiungere il brodo a mestoli, regolare di sale e continuare la cottura sempre mescolando, ed aggiungendo brodo poco alla volta per circa 10 minuti.

Aggiungere a questo punto la confettura, i semini di papavero e continuare la cottura aggiungendo altro brodo se necessario, e mescolando in continuazione per altri 5-6 minuti.

A qualche minuto dalla fine cottura, aggiungere il formaggio morbido a tocchetti, mantecare bene, spegnere la fiamma e lasciare qualche minuto a riposare a coperchio chiuso.

Impiattare e decorare coi chicchi di melograno.

...il risultato è stato piacevole, un risotto dolce ma anche un pochino acidulo al contempo...croccante anche per la presenza dei semini di papavero e dei chicchi freschi di melograno, che una volta in bocca hanno sprigionato il loro succo delizioso!



Spero davvero di essere ancora in tempo per la partecipazione...
Il problema è che in questi giorni sono un pò latitante perchè
mi si è ripresentato il problema al pc della scorsa settimana
legato all'antivirus, mannaggia!

Speriamo di aver risolto definitivamente questo inconveniente
alquanto fastidioso, ieri sera mio maritino poveretto è stato
alzato sino quasi a mezzanotte per cercare di capirci
qualcosa!

Scappo a fare qualcosa in casa e vi saluto....
Alla prossima!

Simona