

Risotto alla melagrana e pancetta

Ingredienti per 4 persone

- .320 g di riso
- .2 melagrane
- .1 bicchiere di vino rosso
- .1 scalogno
- .olio e .v.o
- .brodo vegetale
- .200 g di pancetta affumicata
- .sale
- .pepe

Preparate il brodo.

Aperte le melagrane e togliete i chicchi. Spremeteli con uno schiacciapattate e raccogliete il succo in una ciotola. Tenete da parte qualche chicco.

Rosolate lo scalogno nell'olio (io ci aggiunto del burro alle erbe), aggiungete la pancetta fino a farla diventare croccante.

Unitevi il riso, tostatelo e sfumate con il vino rosso, Aggiungete un mestolo di brodo, quando si sarà asciugato, unite il succo della melagrana. Continuate la cottura versando del brodo ogni tanto. Verso fine cottura aggiungete dei chicchi di melagrana nel risotto.