

PRIMI PIATTI

Risotto con le melanzane

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COTTURA: [25 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Il risotto con le melanzane, un piatto che non suscita subito grande simpatia forse per il colore, forse perchè le melanzane non s'immaginano bene con il riso sottoforma di risotto. Scopri le nostre migliori [ricette con le melanzane](#).

Bene, noi l'abbiamo provato giusto per sfatare questo pregiudizio e vi diremo una cosa: è proprio buono!! Quindi non aspettate di preparare questo piatto solo nel momento in cui il riso e le melanzane sono gli unici ingredienti che avete in casa....vi assicuriamo che non ve ne pentirete!

INGREDIENTI

RISO CARNAROLI 320 gr
MELANZANE 2
MENTA 1 rametto
CIPOLLE 1
SPICCHIO DI AGLIO 1
EMMENTHAL 100 gr
PROSCIUTTO COTTO 100 gr
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiaini da tavola
SALE
BRODO VEGETALE
PEPE BIANCO

PREPARAZIONE

- 1 Affettate piuttosto finemente una cipolla e fatela soffriggere dolcemente in una casseruola insieme ad uno spicchio d'aglio in camicia.





- 2** Nel frattempo pulite le melanzane ed affettatele ad uno spessore di circa 1 cm, quindi riducete le fette in cubetti. Se preferite potete rimuovere anche la buccia dalla melanzana.



- 3** Unite le melanzane in padella con l'olio che sfrigola, lasciatele cuocere fino a circa metà cottura, ovvero una decina di minuti a fuoco basso.



- 4 Rimuovete l'aglio dalle melanzane e aggiungete un mestolo di brodo vegetale per agevolarne la cottura. Dopo qualche minuto, quando risultano cotte ma non troppo, trasferitene una parte in un bicchiere insieme alla menta, al pepe, al sale e poco brodo vegetale.

Frullatele bene fino ad ottenere una crema.





5 In un'altra casseruola scaldate un giro d'olio, quindi unite il riso per farlo tostare alla

perfezione.



6 Quando il riso è traslucido, iniziate ad aggiungere il brodo vegetale. Dopo i primi quattro minuti di cottura, aggiungete anche la crema di melanzane e continuate la cottura aggiungendo altro brodo.





7 Quando il risotto è quasi completamente cotto, aggiungete le ultime melanzane, il sale, il pepe e mescolate bene.



- 8 Mantecate a fuoco spento con dell'olio extravergine d'oliva e dell'emmental grattugiato direttamente sul risotto.



9 A questo punto dedicatevi alla decorazione: tagliate del prosciutto cotto in una fetta spessa a listarelle e fatele rosolare nella stessa casseruola usata per cuocere le melanzane.



10 Servite il risotto caldo decorando ciascun piatto con il prosciutto cotto, le foglioline di menta e dell'emmental grattugiato.

