PRIMI PIATTI

Risotto melagrana e taleggio

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 20 min COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



Il **risotto melagrana e taleggio** è il primo piatto scenografico e avvolgente che trasforma qualsiasi cena d'autunno o delle feste in un'occasione speciale. Con il suo colore rosato brillante e il contrasto irresistibile tra la nota dolce-acidula del frutto e la sapidità del formaggio, conquista sempre al primo assaggio.

Per preparare un **risotto al succo di melagrana e taleggio** davvero impeccabile, il segreto sta nella gestione dei tempi e delle temperature. Ricorda di versare il succo rigorosamente a temperatura ambiente e solo a metà cottura: in questo modo non bloccherai la cottura del riso Carnaroli e

preserverai tutta la freschezza aromatica e la tonalità vibrante della melagrana.

Il tocco finale che fa la differenza arriva nella fase di mantecatura, rigorosamente a fuoco spento. Dopo aver tolto la crosta al **Taleggio DOP** e averlo tagliato a cubetti regolari, uniscilo al riso insieme al burro freddo di frigo e lascia riposare il tutto coperto per due minuti: otterrai una **cremosità all'onda** vellutata e bilanciata.

Se stai organizzando il menu delle feste e ami i primi piatti raffinati, puoi abbinare o alternare questa ricetta ad altre proposte di sicuro successo, come il raffinato risotto al prosecco o il corposo risotto al Barolo. Per gli amanti dei sapori di mare, invece, sono perfetti il classico risotto al salmone oppure un elegante risotto al baccalà.

Ti piace giocare con gli abbinamenti agrodolci e gli ingredienti tipici della stagione fredda? Allora lasciati tentare anche da queste varianti ricche di carattere:

Risotto all'arancia e scamorza, dove la nota agrumata incontra il gusto affumicato del formaggio.
Risotto cacio, pepe e castagne, un equilibrio sorprendente tra dolcezza autunnale e sapidità.
Risotto radicchio e vino rosso, un grande classico intramontabile dal colore intenso.
Allaccia il grembiule e prepara il brodo caldo: segui tutti i passaggi illustrati qui sotto e porta in tavola un risotto cremoso che lascerà tutti a bocca aperta!

INGREDIENTI PER 4 PORZIONI DI RISOTTO ALLA MELAGRANA E TALEGGIO

RISO CARNAROLI 320 gr

TALEGGIO 200 gr

SUCCO DI MELAGRANA 200 ml

SCALOGNO 1

BRODO DI VERDURE 1 l

BURRO FREDDO 50 gr

PARMIGIANO REGGIANO GRATTUGIATO 40 gr

VINO BIANCO SECCO 1 bicchierino

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

SALE FINO

PEPE NERO macinato al momento -

CHICCHI DI MELAGRANA per guarnire -

Come fare il risotto alla melagrana per 4 persone

1 Prepara il **brodo vegetale** e tienilo sempre in caldo a fuoco bassissimo per averlo pronto durante tutta la cottura.

Trita finemente lo scalogno e priva il **Taleggio DOP** della crosta, tagliandolo poi a cubetti piccoli e regolari affinché si sciolga in modo uniforme.

Versa un filo d'olio extravergine d'oliva in un'ampia casseruola, unisci lo scalogno tritato e lascialo imbiondire a fuoco dolce per circa **2-3 minuti**, facendo attenzione a non farlo bruciare.

Aggiungi il **riso Carnaroli** nella casseruola e tostalo a fuoco vivo per circa **2 minuti**, mescolando di continuo finché i chicchi non risultano ben caldi al tatto e **traslucidi** sui bordi.









2 Sfuma il riso con il **vino bianco secco** e lascia evaporare completamente la parte alcolica a fiamma vivace, finché non sentirai più l'odore pungente dell'alcol.

Inizia ora la cottura versando un mestolo di **brodo vegetale bollente** alla volta e mescolando di tanto in tanto. Aggiungi nuovo liquido solo quando il precedente è stato quasi del tutto assorbito dal riso, così da non interrompere il bollore.

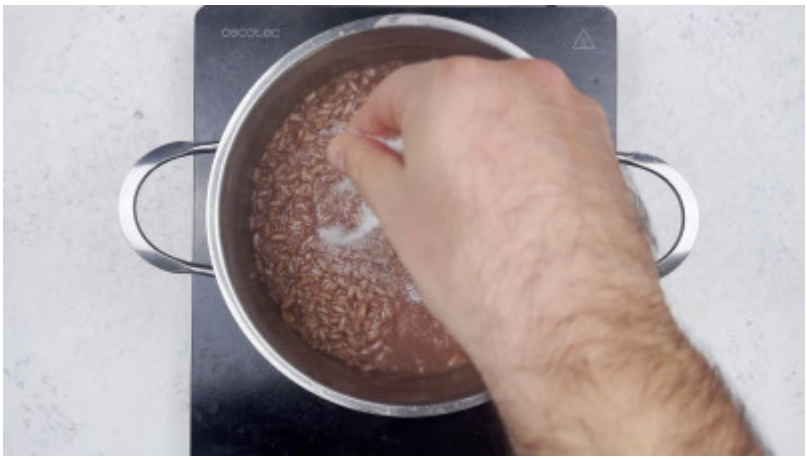
A metà cottura, dopo circa **8-10 minuti**, versa il **succo di melagrana a temperatura ambiente**: in questo modo non abbasserai la temperatura nella casseruola e manterrai intatto il suo colore rosato brillante.

Prosegui la cottura per altri **6-8 minuti** continuando a unire brodo caldo al bisogno. A fine cottura, quando il chicco risulta ancora ben **al dente**, assaggia e regola di sale.









3 Profuma il risotto con una macinata di **pepe nero** fresco e mescola rapidamente per

distribuirlo in modo uniforme.

Spegni il fuoco e inizia la **mantecatura** unendo il **burro freddo di frigorifero**, il **Parmigiano Reggiano DOP** grattugiato e il **Taleggio a cubetti**.

Aggiungere i grassi rigorosamente a fiamma spenta, sfruttando lo sbalzo termico del burro ben freddo, ti permetterà di creare un'emulsione liscia ed evitare che i formaggi filino o si separino.









4 Mescola energicamente per incorporare aria e far sciogliere completamente i formaggi, creando un'emulsione lucida e vellutata.

Copri la casseruola con il coperchio e lascia riposare il risotto per **2 minuti**: questo breve riposo è il segreto per ottenere una **cremosità all'onda** perfetta e avvolgente.

Distribuisci il risotto nei piatti piani, decora la superficie con i **chicchi di melagrana freschi** per aggiungere una nota croccante e completa con una macinata di pepe nero.

Servilo subito **ben caldo** per gustarlo al massimo della sua cremosità!









Conservazione

Come tutti i risotti mantecati, anche il **risotto melagrana e taleggio** dà il meglio di sé appena impiattato, quando la cremosità è ancora lucida e avvolgente.

Se dovesse avanzare, lascialo raffreddare completamente, poi trasferiscilo in un **contenitore ermetico** e conservalo in frigorifero per al massimo **1-2 giorni**. Ti sconsiglio invece di congelarlo, perché dopo lo scongelamento il chicco perderebbe tenuta e l'emulsione del Taleggio tenderebbe a separarsi.

Quando hai degli avanzi da consumare, puoi gestirli facilmente in due modi diversi:

Riscaldato in padella: versalo in un tegame a fuoco dolce con un paio di cucchiai di brodo caldo o acqua per riattivare gli amidi e far tornare cremoso il formaggio senza seccarlo.
Riciclato in cucina: sfrutta la consistenza compatta del riso freddo di frigo per preparare un croccante **risotto al salto** in padella con una noce di burro, oppure modellalo in polpette da impanare e cuocere in padella o friggitrice ad aria per ottenere dei **supplì dal cuore filante**.

Consigli e varianti

Consigli per un risultato perfetto

Se non hai un estrattore o uno spremiagrumi, puoi ricavare il **succo di melagrana** in pochi minuti schiacciando i chicchi con il dorso di un cucchiaio dentro un colino a maglie fitte. Fai solo attenzione a non pressare la pellicina bianca interna, perché rilascerebbe una nota amarognola.

Per valorizzare il gusto delicato del frutto, prepara un **brodo vegetale leggero** e poco salato, evitando insaporitori troppo invadenti. Inoltre, scegli sempre un riso dalla buona tenuta di cottura come il **Carnaroli** o il **Vialone Nano**, perfetti per reggere la mantecatura all'onda.

Prima di iniziare, assaggia un paio di chicchi: se la melagrana dovesse risultare particolarmente aspra, puoi riequilibrare l'acidità aumentando leggermente la dose di **Parmigiano Reggiano DOP** nella mantecatura finale.

Varianti da provare

Puoi personalizzare facilmente il tuo **risotto melagrana e taleggio** adattandolo ai tuoi gusti o agli ingredienti che hai in frigorifero:

Cambia il formaggio: se preferisci un gusto più dolce e delicato sostituisci il Taleggio con del **Brie**

(senza crosta) o della **Robiola**; se invece ami i sapori decisi, prova con il **Gorgonzola dolce**.
Aggiungi una nota croccante: completa l'impiattamento con **gherigli di noce tostati** e tritati al coltello oppure con della **granella di pistacchi** per creare un piacevole contrasto al morso.
Tocco affumicato: per una versione ancora più ricca e saporita, guarnisci ogni piatto con listarelle di **speck rosolato** in padella fino a renderlo croccante.
Nota aromatica: profuma la mantecatura con qualche fogliolina di **timo fresco** o di maggiorana, ideali per esaltare il carattere autunnale del piatto.