Risotto al melone. E voi come fate?



Che impresa “ardua e difficile” la scelta giusta dei frutti sovrani dell’estate!
Cocomero e melone (o popone…come lo chiamano qui! Ma quant’è buffo ‘sto nome?), non ci sono frutti che reggano il confronto nella caccia al bottino dolce e succoso.
Ci avete mai fatto caso? A me diverte un sacco osservare i criteri di scelta adottati dal buongustaio/esperto di turno, soprattutto se li paragono ai miei!
C’è quello che annusa attentamente ogni singolo “esemplare” e se poco poco ha il naso tappato o è appena passata al suo fianco la tipa improfumata che lascia una scia chilometrica…son dolori!
C’è poi quello che tasta, guarda, rigira, ritasta…e se ‘sto povero melone non lo piglia perchè l’attento esame ne ha decretato la bocciatura? E se non lo piglia neanche “l’esperto” successivo? Alla fine ci sarà qualcuno sprovveduto che porterà a casa una nuova specie: il popone-livido!
C’è quello che, non confidando nelle proprie capacità di scelta, si affida all’addetto del reparto ortofrutta, come il mio babbo. Se c’è da comprare un melone o un cocomero ci vuole Giuliano, l’ortolano “di fiducia”! E puntalmente torna a casa con delle ciofeche da manuale!
Secondo me Giuliano dovrebbe cambiare mestiere o meglio, il mio babbo dovrebbe cambiare fruttivendolo. Mah, contento lui! Il peggio è per la mamy!
C’è poi quello che “bussa”! Sì, bussa sul cocomero (ma anche sul popone, perchè no!); a rigore dovrebbe emettere un suono “sordo” per essere dolce e maturo al punto giusto, ma poi a me questa definizione di “suono sordo” ha sempre fatto tanto ridere!
Se è un suono…come fa ad essere…SORDO?!?!? Illuminatemi pleeeeeeeease! So’ de coccio!
E alla fine arrivo io a sovvertire tutte le teorie sopracitate!
Se è vero che posso impiegarci anche un quarto d’ora a scegliere 4 pesche, il melone richiede non più di 5 secondi!
Come? A occhio e simpatia!
Incomincio a dare uno sguardo d’insieme man mano che mi avvicino e poi, come

un’illuminazione…quello!
Voglio quello!
Prendo e metto in busta, lasciando il più delle volte di stucco l’omino a fianco che gira e rigira, e bussa, annusa e tasta…Dopo un tour dell’intero supermercato ci sta che lo ritrovo ancora là!
Ma finchè la tattica funziona perchè cambiarla con una più “scientifica”?
E voi? Come fate voi a scegliere il vostro melone DOC?
Raccontantemi i vostri trucchetti e io vi svelo come ci ho fatto il risotto!

RISOTTO AL MELONE

Tempo di preparazione 15 minuti

Tempo di cottura 20 minuti

Tempo passivo –

Porzioni 2 persone

Ingredienti per 2 persone

- 200 gr di riso Carnaroli
- 1 caprino piccolo (circa 50 gr)
- 1 cipollotto piccolo
- ½ melone retato piccolo
- vodka al melone
- brodo vegetale (facoltativo)
- menta fresca
- olio evo
- sale
- mix pepe (nero, bianco, rosa, verde) o pepe verde

Procedimento

1. Tagliare a dadini la polpa del melone; tenerne da parte circa la metà e schiacciare il resto con la forchetta.
2. Tritare finemente il cipollotto e farlo soffriggere in un tegame con po’ d’olio.
3. Aggiungere il riso e lasciarlo tostare bene, mescolando.
4. Sfumare con la vodka poi, una volta evaporata, aggiungere la polpa del melone schiacciata e proseguire la cottura unendo man mano dell’acqua bollente (o se preferite il brodo vegetale). Regolare di sale.
5. Ad un paio di minuti dal termine della cottura profumare con la menta fresca tritata, unire il resto del melone a dadini ed il caprino.
6. Fuori dal fuoco profumare con il pepe macinato al momento e servire.



Buon risotto!

Prima dei saluti vorrei rinnovare un mondo di auguri a Luca&Sabrina per la nascita della piccola Alice Ginevra. AUGURONI ragazzi, dal profondo del cuore.

Un abbraccio e buona settimana a tutti. Alla prossima…