Risotto con melagrana, mela e lardo di Colonnata. Something Red: Dalla borsa di Mary Poppins…



…ovvero: **QUANDO ARRIVA LA MAMMA**!

Ve la ricordate la scena del film in cui la simpatica Mary Poppins tira fuori dalla sua borsa di tutto di più, addirittura una lampada e un appendiabiti, tanto da arredarci una stanza?

Ecco, traslata in chiave alimentare la borsa della mia mamma è così. Paro paro!

Dovete sapere che ogni volta si prospetta una visita, la settimana precedente lei – **la mamma** – è lì alla cornetta del telefono, carta e penna alla mano, a chiedere sollecita: **cosa hai bisogno che ti portiamo**?

Perché si sa…vivo nel deserto o_O!

E guai a risponderle: niente grazie!

Ci ho provato una volta e m'è bastata!

Il bello è che qualunque cosa si dica la risposta è sempre quella: **ce l'ho**! **Già scritto**!

No scusa mamy…ma allora che me lo chiedi affà?

Ehm…dicevamo!

Ah sì la borsa!

Da quella che ha tutta l'aria di essere un normalissimo borsone da palestra, la mamma è capace di tirar fuori di tutto di più in aggiunta alle provviste programmate.

"Guarda, ho pensato di portarti anche questo! Ma se non lo vuoi nessun problema!"

"E poi ci sarebbero questi, sai erano così belli freschi che mi è dispiaciuto non portarteli. Ma se non ti fanno piacere…"

"C'è pure questo, è da tanto che non lo mangi ho pensato lo gradissi. Se però non non ti va lo mangiamo io e papà. Anche se…"

"Ah ma questo, come facevo a non portarti questo e tenermelo per me? Io ce l'ho messo, però se proprio non lo vuoi non ci sono mica problemi, com'è venuto in su torna in giù!"

Perché sì, è risaputo che le provviste amano farsi le vacanze in giro per l'Italia, giusto giusto un 800Km tra andata e ritorno e due giorni di soggiorno!!!

E così la dispensa e il frigorifero si riempiono come quelli di una caserma!

Talpaaaaaaaaaaaaaaa! Mi serve una bocca d'aiuto!

E tra tutto l'ambaradàn, cosa è spuntato fuori l'ultima volta dalla magica borsa senza fondo?

Due belle, lucide e sode melagrane giganti ^_^

"Papà al mercato ha preso queste; ho pensato che…"

Mammaaaaaaaaaaaaaaa! **TI LOVVO ABBESTIA**!

E i criceti sono partiti subito allo sbaraglio!

Il risotto alla melagrana era dall'anno scorso che mi frullava per la testa.

Adesso bisognava solo trovare la ricetta giusta.

Sono partita da qui con l'idea di aggiungere anche un po' di succo oltre ai chicchi.

Ma in corso d'opera la pigrizia ha preso il sopravvento anche perché, sfornita di passaverdura (a buon intenditor…!), non avrei saputo come ricavarlo.

E così me ne sono andata per la tangente…**fruttosa e fruttuosa**.

La talpa ha gradito. E voi?

P.S. Oltre a una mamma – Mary Poppins c'avrò anche una mamma che legge nel pensiero?



Risotto con melagrana, mela e lardo di Colonnata

Tempo di preparazione 15 minuti

Tempo di cottura 20 minuti

Tempo passivo –

Porzioni 4 persone

Ingredienti per 4 persone

- 320 gr di riso Carnaroli
- 100 gr di lardo di Colonnata
- 1 melagrana grande
- 1 mela red delicious
- 2 rametti di rosmarino
- brodo vegetale leggero qb
- grappa
- succo di limone
- parmigiano grattugiato
- una noce di burro (io salato)

Procedimento

1. Sgranare la melagrana.
2. Sbucciare la mela, privarla del torsolo e tagliarla a pezzetti grossolani, bagnarla con un po’ di succo di limone in modo che non annerisca e farla ammorbidire in microonde o in una padellina con un goccio d’acqua. Schiacciarla con una forchetta e tenere la purea da parte.
3. In un tegame rosolare lentamente a fuoco basso il lardo di Colonnata tritato e, quando sarà sciolto quasi del tutto, aggiungere anche il rosmarino tritato.
4. Mescolare, versare il riso e lasciarlo tostare brevemente, quindi sfumare con un goccio di grappa e lasciar evaporare.
5. Aggiungere un mestolo di brodo caldo, la purea di mela e proseguire la cottura continuando ad aggiungere il brodo poco alla volta, mescolando di tanto in tanto.
6. A metà cottura aggiungere i chicchi della melagrana, tenendone da parte una manciatina per la decorazione.
7. Regolare eventualmente di sale (io non ne ho aggiunto).
8. A cottura ultimata mantecare il risotto con una noce di burro e il parmigiano e servire decorando con i chicchi di melagrana tenuti da parte.



Con questo risotto partecipo al primo appuntamento 2013 di “Colors&Food“



Un abbraccio e felice settimana a tutti.