

Risotto con melone Cantalupo e capperi di Pantelleria

Difficoltà: facile

Tempo di preparazione: 30 minuti

Calorie: 490 cal/porzione

Ingredienti per 4 persone

- 320 gr di riso Carnaroli
- 1 melone Cantalupo
- 50 gr di capperi dissalati
- vino bianco q.b.
- olio
- aceto
- 1 mazzetto di prezzemolo
- crostini al burro
- Parmigiano q.b

Lavare il melone, privarlo dei semi e della buccia e preparare un brodo con la buccia. Tritare i capperi e condirli con olio e prezzemolo. Tagliare la polpa di melone a dadini e tenere da parte. Tostare in una casseruola il riso con olio, bagnare con il vino bianco e cuocere per 14 minuti aggiungendo lentamente il brodo di melone. Cinque minuti prima della fine della cottura, aggiungere il melone a dadini e, a cottura terminata, mantecare con burro, Parmigiano e mezzo cucchiaino di aceto. In un piatto da portata versare il risotto e cospargerlo con il trito di capperi.

61

