

Risotto ai fiori di ibisco e melograno

In questa giornata plumbea e umida, in cui la nebbia proprio non accenna a diradarsi, ho tanta voglia di cucinare un piatto caldo e sono alla disperata ricerca di qualche macchia di colore. Sembra tutto grigio, quando il mio occhio si posa sul meraviglioso melograno nel cesto sul tavolo. L'associazione con i fiori di ibisco essiccati acquistati al mercatino europeo a Ferrara in settembre e' immediata. Ci penso un po' su e decido di rischiare, il profumo fiorito dell'ibisco, si posa sulle note aspre del melograno. Dalla loro fusione nasce questo risotto delicato al palato ed elegante alla vista, che condivido con voi.

INGREDIENTI per 2 PERSONE:

- riso per risotti (1 tazzina da caffè colma per ogni commensale)
- 2 melograni
- 6 cucchiaini di petali di ibisco essiccati (per l'infuso) + 1 cucchiaino
- 1 tazza di acqua bollente
- 1/2 scalogno
- 40 g di burro
- 1 litro e 1/2 circa di brodo
- Una macinata di pepe
- 1 pizzico di sale
- grana stagionato 24 mesi
- 1/2 bicchierino di grappa o vino bianco secco
- poca noce moscata grattugiata fresca.

PROCEDIMENTO:

In microonde scaldare a massima potenza per 2 minuti una tazza di acqua e mettervi in infusione i petali di ibisco per almeno 8-10 minuti, dovrà risultare una tisana abbastanza

concentrata.



Intanto sgranare i due melograni, raccogliendone tutti i grani in una ciotola. Portare a bollore il brodo ed abbassare la fiamma, senza spegnerla per mantenere la temperatura. A questo punto possiamo procedere con la preparazione del risotto. In una pentola far appassire a fiamma dolce il 1/2 scalogno tritato finemente con la metà del burro pesato. Prima che inizi a colorire versarvi il riso e farlo tostare. Irrorare con la tisana già filtrata, salare, pepare e lasciar cuocere 2 minuti. Sfumare con la grappa, poi aggiungere 2/3 dei grani di melograno già preparati e il cucchiaino di petali di ibisco tenuti da parte, lasciar restringere 1-2 minuti poi aggiungere gradualmente qualche mestolo di brodo per terminare la cottura del riso.



Intanto grattugiare il grana. A fine cottura spegnere la fiamma, incorporare il formaggio grattugiato, pochissima noce

moscata grattugiata fresca e mantecare con il restante burro pesato. Amalgamare bene. Impiattare e guarnire con i grani di melograno fresco tenuti da parte.

CONSIGLIO: stimare la quantità di riso ideale per 2 o più persone, non è mai semplice. Ho imparato la regola delle tazzine di caffè, la quale afferma che è sufficiente 1 tazzina di riso per ogni commensale. Tuttavia, a volte il piatto non è abbondante, soprattutto se il condimento è leggero come in questo caso. Dopo vari tentativi ho imparato che la tazzina è sufficiente se offriamo ai nostri commensali un pranzo intero con più portate, in cui basta un assaggio per non saziarsi con un'unica portata. Se invece prepariamo un risotto come piatto unico, aggiungo sempre una tazzina in più, per un totale di 3 dosi.