

Risotto al parmigiano stagionato e melanzane alla brace

Una bella grigliata a cena, vino rosso corposo è tutto quel che resta sono 8 fettine di melanzane alla brace. Tenere, piccanti, arricchite da quel sottile aroma affumicato. Senza pensarci le ho riposte in frigorifero in un bel contenitore ermetico per l'indomani, poi la notte porta consiglio. Al risveglio nella mia mente si è materializzato questo risotto semplice e cremoso che celebra in tutta la sua maestosità il sapore di un buon parmigiano stagionato e si avvale del profumo di brace delle mie melanzane reduci di barbecue.

Resta solo da capire perché cucino anche mentre dormo! La cucina mi rapisce, mi possiede e poi lo affermava già Cenerentola..." I sogni son desideri....."! E allora che sogni siano, ancora più graditi se poi basta così poco per avverarli e ritagliarsi teneri momenti di serenità e gioia.

INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

- 6 tazzine da caffè di riso per risotti
- Circa 20 fettine di melanzane cotte alla brace
- 150 g di Parmigiano stagionato 30 mesi
- 1/2 bicchiere di vino bianco secco
- 1 scalogno piccolo
- 40 g di burro
- 1,5-2 litri di brodo vegetale
- noce moscata macinata fresca
- sale
- Pepe

PROCEDIMENTO:

In un tegame a pareti alte, far appassire lo scalogno tagliato

finemente con la metà del burro.



Prima che inizi a colorire aggiungere il riso e farlo tostare a fiamma viva per 1-2 minuti, mescolandolo spesso. Quando i chicchi inizieranno ad apparire lucidi, irrorare con il vino bianco secco e lasciare evaporare a fiamma viva.



Quando il vino sarà stato assorbito, proseguire la cottura del riso aggiungendo mestoli di brodo che nel frattempo manterremo caldo e una macinata di pepe fresco. Nel frattempo tagliare a listarelle le fettine di melanzana alla brace, se lo gradite conservate 1 o 2 fettine intere per guarnire ciascun piatto.



Quando il riso avrà raggiunto la giusta consistenza, spegnere il fuoco ed aggiungere le melanzane, il parmigiano grattugiato, la restante metà di burro e una generosa macinata di noce moscata per mantecarlo, amalgamare bene. Se necessario aggiustare di sale. Impiattare e servire caldo.