

RISO CON MELAGRANA

Ingredienti per 4 persone:

- 1 melagrana,
- 400 g di riso,
- 150 g di prosciutto cotto affumicato,
- 50 g di burro,
- 1 mela renetta,
- brodo,
- formaggio grana,
- 1/2 bicchiere di vino bianco,
- 1 cipollina,
- sale,
- pepe.

In un tegame fate insaporire nel burro la cipollina affettata finemente.

Unite il prosciutto cotto tagliato a dadini, mescolate, versate il riso e, sempre mescolando, unite il vino.

Lasciate evaporare e continuate la cottura aggiungendo pian piano il brodo caldo.

Cinque minuti prima del termine della cottura aggiungete la mela tagliata a piccoli dadini.

Controllate il sale, pepate e prima di togliere dal fuoco versate i granelli di melagrana.

Servite con formaggio grattugiato.