Risotto al melone con menta e zenzero

Risotto al melone con menta e zenzero è un primo piatto davvero speciale. La cremosità del risotto è una base davvero ideale anche nel ricevere il tocco vagamente esotico del melone, arricchito dallo zenzero e dal pepe nero. È qui è la differenza! Il dolce del melone viene tenuto a freno dal succo di zenzero, mentre il pepe conferisce il sapore delle spezie di Oriente. D'obbligo utilizzare un buon riso con la consistenza sfarzosa e un brodo delicato, magari solo di un sedano profumato. Un risotto peccato di gola!

Portata: Primi piatti	Tempo:	Numero persone: 6	Difficoltà: Facile

Ingredienti per 6 persone

- 240 gr riso Carnaroli superfino Despar Premium
- 1 l brodo vegetale o di sedano
- 1 scalogno
- 1 melone retato
- 10 foglie menta
- q.b. succo zenzero fresco grattugiato
- 50 gr burro Despar Premium
- q.b. olio evo
- q.b. sale
- q.b. pepe nero

Preparazione

1 - Tagliate a metà il melone, eliminate i semi e scavate la polpa. Tritate finemente a coltello la polpa, separate con l'aiuto di un colino la polpa dal succo del melone. Tenete da parte.

2 - Stufate lo scalogno tritato, in una casseruola con un filo di olio e una noce di burro. Mettete a tostare il riso per circa 2-3 minuti, quando diventa lucido sfumate con il brodo e portate a cottura aggiungendo il resto del brodo caldo poco alla volta. Quando mancano 3-4 minuti aggiungete il succo lasciato dalla polpa del melone.

3 - A cottura ultimata, togliete il risotto dal fuoco, aggiungete la polpa di melone, il succo dello zenzero, il burro, alcune foglioline de menta sminuzzate a mano. Mantecate coprendo la pentola con un coperchio per 1 minuto e servite. Buon pranzo da Despar!