



Associazione Amici del Cuore Onlus - Lecco



# Risotto con mele, pinoli e melograno

LE RICETTE DI PAOLO PAOLILLO

## INGREDIENTI per 10 persone

Riso carnaroli gr. 700  
Scalogni gr. 50  
Vino bianco ml. 100  
Brodo vegetale lt. 2  
Mele golden gr. 500  
Melograno pulito gr. 100  
Pinoli gr. 100  
Parmigiano reggiano gr. 70  
Burro gr. 100

## PROCEDIMENTO

Tritare finemente lo scalogno e farlo imbiondire in una casseruola usando una noce di burro, aggiungere il riso e farlo tostare. Sfumare con vino bianco ed aggiungere gradualmente il brodo vegetale procedendo come per un classico risotto.

Appena prima della mantecatura levare dal fuoco al dente e aggiungere le mele precedentemente tagliate a piccoli cubetti, il melograno ed i pinoli tostati.