

RISOTTO MELONE E MENTA

Ingredienti per 4 persone:

- Vialone nano 320 gr
- Melone pulito 500 gr
- Vino bianco 1 bicchiere
- Burro 40 gr
- Acqua 1 l
- Menta Fresca 5-6 rametti
- sale e pepe q.b

Mettete a bollire l'acqua con i rametti di menta per almeno 5 minuti.

Prendete il melone, tagliatelo a fette e poi a cubetti non troppo grandi.

Versate il riso nella pentola, fatelo tostare, bagnate con il vino e, quando è evaporato, continuate la cottura del vostro risotto con il 'brodo' di menta per circa 5 minuti.

Aggiungete quindi i cubetti di melone, tenendone un po' da parte per decorarlo a fine cottura.

Quando il riso è cotto, aggiustate di sale, mantecate con il burro e aggiungete il melone fresco e qualche fogliolina di menta.



La menta può essere lasciata nell'acqua di cottura anche alcune ore e, se avanza, conservata in frigo. Abbondate pure con le foglioline di menta fresche.