

RISOTTO AL MELONE

Ingredienti per 4 persone:

- 1 melone,
- 100 g di burro,
- 1/2 scalogno,
- 8 pugni di riso,
- brodo di pollo (o brodo di dado),
- 1 bicchiere di rum,
- sale,
- 1 macinata di pepe verde.

Pulite il melone dalla buccia e dai semi.

Tagliatelo a dadini e mettetelo a cuocere in un tegame con una parte di burro ed un po' d'acqua.

Salate e lasciate cuocere fino a quando con la forchetta non sarà così tenero da poterlo schiacciare.

In un tegame per risotti sciogliete il burro infarinato e soffriggete leggermente lo scalogno; aggiungete il riso, fatelo tostare un po' e sfumatelo con una spruzzata di rum.

Aggiungete per due volte un mestolo di brodo e quando il secondo sarà già assorbito unitevi il purP di melone, aggiustate di sale e finite la cottura del risotto aiutandovi sempre con il brodo.

Levatelo al dente e servitelo con una macinata di pepe verde.