



## RISOTTO CON CREMA DI PORRI, SALMONE E CHICCHI DI MELAGRANA

[blog.alice.tv/detailsoflife/](http://blog.alice.tv/detailsoflife/)



### Ingredienti:

2 frutti di melagrana maturi di medie dimensioni  
320 grammi di riso  
200 grammi di salmone affumicato  
2 porri  
30 grammi di burro  
2 cucchiaini di Olio Dante Extravergine di Oliva  
1 limone  
1 litro di brodo vegetale  
foglioline di basilico per guarnire il piatto

### Preparazione:

Aperte le melagrana e ponete i suoi chicchi in una ciotola; con l'ausilio di un passaverdura raccogliete il loro succo e mettetelo da parte. Tritate finemente i porri e metteteli a rosolare in una padella con il burro, l'olio e il salmone a piccoli pezzi. Aggiungete il succo di melagrana, il riso, il sale e mescolate bene gli ingredienti. Versate nella padella lentamente il brodo vegetale e continuate la cottura del riso aggiungendolo poco per volta, mescolando per almeno 12-15 minuti. Prima di togliere il risotto dal fuoco aggiungete i chicchi di melagrana e mescolate il tutto velocemente. Con l'ausilio di un coppa pasta impiattate il riso e guarnitelo a vostro piacimento con foglioline di basilico e chicchi di melagrana e buon appetito.