

---

# Risotto al pesto di mandorle e melanzane

**Autore:** AA.VV.

**Fonte:** Città Nuova

Nonostante la passione per la buona cucina, stare davanti ai fornelli nei mesi caldi potrebbe essere fastidioso. Consiglierei pertanto un piatto che, se preparato in abbondanza, potrà essere riutilizzato: basterà infatti aggiungere al piatto base un po' di ricotta fresca o altro formaggio a pasta molle e, poco prima di servire, passare in forno il tempo necessario a far dorare il formaggio. Questa ricetta, inoltre, potrebbe essere realizzata come alternativa alla classica insalata di riso, unendo al riso lessato il condimento, con il parmigiano e la ricotta stagionata tagliati a lamelle. Ingredienti (per 4 persone) Per il risotto: 350 gr di riso Carnaroli, 400 gr di melanzane, 100 gr di mandorle, 10 pomodorini ciliegia, 5 cucchiaini di olio extravergine d'oliva, 2 scalogni, 1 spicchio di aglio, 1 bicchiere di vino bianco secco, scorza di limone, 50 gr di parmigiano, 50 gr di ricotta stagionata, 700 ml di brodo vegetale, 5 gr di burro, 1 peperoncino fresco, basilico, prezzemolo, q.b. di sale e pepe. Per la presentazione: 1 melanzana, 8 pomodorini ciliegia, basilico. Preparazione: Far appassire in un tegame, con 3 cucchiaini di olio, gli scalogni tritati, aggiungere le melanzane tagliate a cubetti di circa 2 centimetri di lato ed il peperoncino fresco tagliato a rondelle. Lasciar cuocere per qualche minuto a fuoco basso, quindi aggiungere un trito, precedentemente preparato, con le mandorle, 2 cucchiaini di olio, il basilico, la scorza di limone ed uno spicchio di aglio. Regolare di sale e di pepe. Versare nel tegame il riso, farlo tostare, mescolando con un cucchiaio di legno, per evitare che si attacchi; quindi spruzzare con del vino bianco ed alzare la fiamma per farlo evaporare. Proseguire la cottura del risotto a fiamma moderata, aggiungendo poco alla volta, con un mestolo, il brodo bollente. A fine cottura aggiungere i pomodorini tagliati a pezzi, togliere dal fuoco il tegame e mantecare con pochissimo burro, parmigiano e ricotta grattugiati; e infine spolverare di prezzemolo e basilico finemente tritati. Lasciar riposare per un paio di minuti, a pentola coperta, prima di servire. Presentazione: Porre su un piatto da portata contornato da "fiori" realizzati con delle fettine di melanzane precedentemente grigliate ed arrotolate, a formare tanti piccoli "coni di petali", alternate ai pomodorini tagliati a metà e foglie di basilico. Cristina Orlandi