

Risotto con mousse di melanzane e pomodori di Pachino

LA NOVITÀ DI QUESTA RICETTA STA NELLA COTTURA DELLA MELANZANA, CHE AVVIENE TRAMITE PENTOLA A PRESSIONE. LA METODOLOGIA MI LASCIAVA PERPLESSA MA POI HO DECISO DI SPERIMENTARE.

La grande novità di questa ricetta sta nella cottura della melanzana, che avviene tramite pentola a pressione.

Devo confessare che la metodologia mi lasciava perplessa (a dir poco).

Ma si sa, la food blogger, in queste occasioni, prende il sopravvento e decide di sperimentare e pazienza se il risultato che ne segue è pessimo. Noi, alla pari dei giornalisti d'assalto (forse mi sto allargando un po'), abbiamo il dovere di informare, di verificare, di sperimentare, costi quel che costi.

I costi, di solito, li paga tutta la famiglia. Intanto sono costretti a mangiare certe robe immangiabili (però, ad onor del vero, il più delle volte i risultati sono più che soddisfacenti e tutti si accapigliano per avere l'ultima porzione...), e, in secondo luogo, devono anche assistere ai miei proclami di bontà, non solo per il palato, ma soprattutto per il corpo, di quel cibo, solo per convincerli a mangiare, anche, una schifezza stratosferica.

Così, quando l'altro giorno ho visto le melanzane non ho resistito e, prima che il mio dolce doppio la trasformasse nella solita melanzana arrostita, ho deciso che l'avrei sacrificata per prima io, in nome della scienza!

Avevo assistito ad uno show cooking con una chef catanese (mi scuso perché non mi ricordo il nome), che cuoceva, nella pentola a pressione, una melanzana in soli 4 minuti. Poi aveva anche cucinato il risotto nella pentola a pressione, e poi ci aveva messo degli altri ingredienti, che però a me non piacevano granché.

Così, quando ho visto quella melanzana, ho subito pensato ai 4 minuti, cioè al risotto e a come si sarebbe sposata bene con l'olio molisano di Venafro e ai pomodori di Pachino. E così, detto fatto!

Ed ecco la mia personale versione del risotto:

Risotto con mousse di melanzane e pomodori tondo liscio di Pachino IGP

Ingredienti per 5 persone:

400 g di riso Carnaroli
1 grossa melanzana nera
1 cipolla bionda
1 scalogno
1 mazzo di basilico
1/2 bicchiere di vino bianco secco
qualche foglia di menta
Olio extravergine d'oliva di Venafro - IS - Molise
8 pomodori tondi lisci di Pachino IGP
brodo vegetale home made

Per prima cosa bisogna preparare la melanzana.

Lavatela, pelatela, ma non del tutto, e poi tagliatela a cubetti. A questo punto dovrebbe essere cotta a vapore dentro la pentola a pressione, ma io non la nuova pentola a pressione, ultra spaziale e così, ho messo pochissima



acqua e la melanzana e ho fatto cuocere per 4 minuti.

Dopo aver fatto sfiatare la pentola a pressione, scolate la melanzana e strizzatela per bene (io l'ho messa in un colino e con un cucchiaino ho cercato di far uscire tutta l'acqua).

A questo punto frullatela con un minipimer aggiungendo uno scalogno, l'olio, il basilico e il sale.

Aggiungete anche le foglie di menta spezzate con le mani.

Nel frattempo preparate il risotto alla maniera classica. Io uso l'olio al posto del burro per soffriggere la cipolla tritata, quindi mettetela da parte (come ci ha insegnato Igles Corelli) e fate tostare il riso. Aggiungete il vino e fate evaporare. Aggiungete il brodo a poco a poco e mescolate di tanto in tanto.

A cottura ultimata, aggiungete la mousse di melanzana, un filo d'olio e i pomodori tagliati a cubetti e conditi con un po' d'olio e del sale.

Se volete potete aggiungere anche del parmigiano, quando mantecate, ma non è più un piatto vegano.

Leggi il post su [Cardamomo&co](#)