

## Sformatini di Riso Nero Polpa di Granchio e Pompelmo

**Tempo di preparazione:** 15 minuti

**Cottura:** 50 minuti

**La pentola giusta**

Per il riso: una casseruola in alluminio.

### I chicchi neri

Il riso venere, o riso nero, è un riso integrale di origine orientale, assai profumato e dal gusto particolare, molto pregiato. In Cina fino alla fine dell'Ottocento era infatti riservato solo alla tavola dell'imperatore e dei nobili.

Rispetto al riso comune necessita di tempi di cottura più lunghi (ottima la cottura a pressione) e va cotto a parte, separato dal condimento.

Va ricordato che assorbe molto il sale, quindi va salato pochissimo.

Ricco di proteine e di sali minerali. Lo sviluppo di varietà adatte ai climi temperati ne ha consentito la coltivazione nella Pianura Padana.

### **INGREDIENTI:** *(per 4 persone)*

*300 g di riso venere*

*700 ml di brodo vegetale*

*250 g di polpa di granchio*

*2 pompelmi rosa*

*1/2 cipolla*

*1 spicchio d'aglio*

*50 ml di Franciacorta Brut*

*40 g di burro + 20 g per ungere gli stampi*

*10 ml di olio extravergine di oliva*

*sale, pepe*

Sbucciate un pompelmo ed eliminate completamente la pellicina bianca amara; spellate al vivo gli spicchi (eliminate la membrana che li ricopre), privateli dei semi e riduceteli a dadini, lavorando su una ciotola o un piatto fondo per raccogliere il succo.

Scaldate l'olio a fuoco molto basso in una larga padella e rosolatevi l'aglio spellato; eliminatelo quando inizierà a scurire.

Sgocciate la polpa di granchio, sminuzzatela con la forchetta e trasferitela nella padella (tenete un cucchiaio da parte); dopo 2' irroratela con lo Spumante e il succo di pompelmo raccolto in precedenza, alzate la fiamma, salatela, pepatela e fatela insaporire per 5' mescolando

con energia. Sbucciate la cipolla e tritatela finemente; sciogliete il burro in una casseruola e cuocete la cipolla a fuoco lento per 1'-2'; unite il riso e rosolatelo per 1' a fiamma vivace, mescolando. Cuocetelo per 35' o per il tempo indicato sulla confezione, aggiungendo via via il brodo leggermente salato

necessario a mantenere il risotto morbido. A fine cottura, se necessario, regolate di sale e pepe. Unite la polpa di granchio e mescolate, aggiungete i dadini di pompelmo e mescolate bene con un cucchiaino di legno per distribuirli in modo uniforme.

Ungete 4 stampini individuali da 1,5 dl e distribuitevi il riso nero.

Scaldare il forno a 200° e cuoceteli per 10'. Nel frattempo, lavate il pompelmo rimasto, asciugatelo, sbucciatelo e ricavate gli spicchi al vivo. Capovolgete gli sformatini al centro di 4 piatti individuali, tagliate gli spicchi di pompelmo a metà e pressate leggermente qualche mezzo spicchio ai lati degli sformatini, senza romperli. Decorate gli sformatini tutt'intorno con i mezzi spicchi rimasti, distribuite la polpa di granchio tenuta da parte sulla superficie e profumate, a piacere, con del finocchietto. Servite.