RISOTTO
CON CHAMPAGNE, QUENELLE DI FOIS GRAS E CHICCHI DI MELOGRANO

Ingredienti

- 320 g di **riso Arborio** o **Carnaroli**
- 100 ml di **Champagne** (puoi sostituire con vino bianco se preferisci)
- 80 g di **foie gras**
- 1 **melograno**
- 1 **cipolla** media, tritata finemente
- 1,5 l di **brodo vegetale** caldo
- 60 g di **burro**
- 60 g di **Parmigiano Reggiano** grattugiato
- **Olio d'oliva** extra vergine
- Sale e pepe q.b.

Procedimento

In una padella, sciogliete il **burro** con un po' di olio d'oliva a fuoco medio, poi aggiungete la **cipolla tritata** e lasciatela appassire.

Aggiungete il **riso** e tostatelo leggermente, poi sfumate con lo **Champagne** e lasciate evaporare l'alcol.

Iniziate ad aggiungere il **brodo vegetale**, un mestolo alla volta, aspettando che il liquido venga assorbito prima di aggiungerne altro. Continuate finché il riso è cotto al dente.

Nel frattempo, formate delle piccole quenelle di **foie gras** utilizzando due cucchiai e sgranate i chicchi di **melograno**.

Quando il risotto è quasi pronto, aggiungete il restante burro, il **Parmigiano Reggiano** grattugiato e mantecate bene.

Nei piatti, sistemate il risotto, posizionate al centro le quenelle di foie gras e guarnite con i chicchi di melograno.

Lasciatevi affascinare dalla tavola incantata di Golden Eye, alzate i calici e brindate all'inizio di un nuovo anno pieno di gioia e serenità. Che la festa abbia inizio!.