

Orzotto ai funghi

Categoria: Farinacei, pasta, riso, cereali

Data: 16.03.2016

Ingredienti per 4 Personen al 100% (quantità netta)

200 g	Orzo brillato
50 g	Cipolle
5 cl	Olio d'oliva extra vergine
0,8 l	Fondo di verdura
150 g	Funghi misti
10 g	Rosmarino fresco
5 g	Prezzemolo a foglie lisce
1 dl	Panna 25%
1 x	Condire (sale, pepe)
40 g	Sbrinz grattugiato

Mise en place

- Pelare e tritare finemente la cipolla
- Lavare e tritare il prezzemolo e il rosmarino separati
- Lavare e affettare i funghi

Preparazione

- Far sudare la cipolla nell'olio
- Aggiungere l'orzo e i funghi e far rinvenire
- Bagnare con il di brodo vegetale bollente
- Aggiungere il rosmarino e portare ad ebollizione
- Coprire e lasciar cuocere per ca. 40 minuti a calore medio, girando soventemente
- Eventualmente aggiungere ancora del brodo ben bollente
- Togliere dal fuoco
- Incorporare in fine la panna e il prezzemolo
- Mantecarlo con il formaggio grattugiato
- Finirlo di gusto