

Orzotto agli asparagi

Categoria:

Farinacei, pasta, riso, cereali

Data:

14.03.2013

Ingredienti per 10 Personen al 100% (quantità netta)

500 g	Orzo brillato
135 g	Cipolle
5 cl	Olio d'oliva
3 l	Fondo di verdura
1 kg	Asparagi verdi
1 x	Condire (sale, pepe)
1 pc	Foglia d'alloro
1 dl	Panna 25%
100 g	Parmigiano grattugiato

Mise en place

- Pelare e tritare finemente la cipolla
- Lavare e pelare gli asparagi
- Bollire gli asparagi in abbondante acqua e raffreddare
- Tagliare a rondelle gli asparagi e separare le punte

Preparazione

- Far sudare la cipolla nell'olio
- Aggiungere l'orzo e far rinvenire
- Bagnare con 2 l di brodo vegetale bollente
- Aggiungere l'alloro e portare ad ebollizione
- Coprire e lasciar cuocere per ca. 40 minuti a calore medio, girando soventemente
- 5 minuti prima del termine di cottura, aggiungere le rondelle di asparagi
- Eventualmente aggiungere ancora del brodo ben bollente
- Togliere dal fuoco
- Incorporare in fine la panna e le punte degli asparagi
- Mantecarlo con il formaggio grattugiato
- Finirlo di gusto