

ZUPPE E MINESTRE

Orzotto alla crema di zucchine

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

2 tazze di caffè di orzo perlato essicato
3 zucchine gradi
4/5 foglie di basilico
1 fettina di brie
grana grattugiato
1 noce piccola di burro
1 dado
1 spicchio d'aglio
sale
pepe.

PREPARAZIONE

- 1 Lasciare in ammollo una per un giorno l'orzo in una terrina con acqua che lo ricopra completamente.



- 2 Tagliare a pezzi due zucchine e farle cuocere con il dado, pepe, 1/2 spicchio d'aglio e poca acqua.



- 3 L'altra zuccina, passarla con il frullatore ad immersione con il basilico e l'altro 1/2 spicchio d'aglio.



4 Si otterrà questa crema.



5 Nel frattempo, mettere a bollire dell'acqua proprio come per il risotto e far tostare l'orzo con le zucchine.



6 Aggiungere, dopo poco, la crema di zucchine, il brie, il burro ed il parmigiano.

Ecco il piatto pronto per essere servito.



7 Una fotografia del dettaglio.

