

PRIMI PIATTI

## Orzotto Cremoso

---

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    COSTO: [basso](#)    REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

---



### INGREDIENTI

170 g di orzo perlato  
2 patate piccole  
200 g di zucca  
1/3 di cipolla  
1 tazza di prosecco  
240 g di fagioli borlotti precotti  
1 tazza di latte  
1 misurino di brodo di carne liofilizzato  
5 cucchiaini di grana grattugiato  
1 cucchiaino raso di curry  
sale grosso e pepe verde  
tarallini d'accompagnamento.

### PREPARAZIONE

**1** Mettere a bollire l'orzo col brodo.

Nel mentre, affettare la cipolla sottile, tagliare a cubetti le patate e la zucca a listine.

Dopo una mezz'ora che l'orzo bolle, procedere col rosolare la cipolla nell'olio, aggiungere poi la zucca e le patate.



- 2** Sfumare col prosecco e lasciarlo evaporare, scolarvi dentro l'orzo lessato (tenere il brodo a parte).

Salare e pepare, aggiungere anche i fagioli e il curry.



- 3** Procedere con una cottura in stile risotto: versando mestolate di brodo man mano che questo s'asciuga. Ciò conferirà maggior cremosità all'orzotto.

A cottura ultimata spegnere il fuoco e mantecare con latte, grana e, infine, prezzemolo.



4 Servire con un'ulteriore spolverata di grana e un giro d'extravergine d'oliva.

Accostare dei taralli o semplici crostini di pane tostato.



