

ANTIPASTI E SNACK

Orzo con zucchine e crudo

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

Orzo perlato
1 cipolla
prezzemolo
3 zucchine
80 g di prosciutto crudo toscano
olio
pepe
sale.

PREPARAZIONE

1 Cuocere per 20 minuti l'orzo in acqua bollente, salata insaporita con mezza cipolla e prezzemolo.

Scolare l'orzo e lasciarlo freddare. Saltare in padella, con un soffritto di cipolla, 3 zucchine tagliate a pezzettini, mantenendole croccanti. Lasciare freddare.

Tagliare a striscioline il prosciutto crudo.

Impiattare l'orzo.

A parte condire le zucchine con sale e pepe.

Distribuire le zucchine e spargere il prosciutto crudo sopra il tutto.

