

PRIMI PIATTI

Orzotto con prosciutto e ortaggi

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

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



INGREDIENTI

160 g di orzo perlato non precotto / non parboiled
1 zucchina media o una melanzana nera media
1 fetta spessa di speck o di prosciutto crudo o cotto
sale
salvia
1 cipolla piccola
1/3 di bicchiere di vino bianco
4 cucchiari di parmigiano e/o pecorino
600 g di acqua
2 patate piccole pelate e tagliate a dadini (facoltative)
pentola a pressione.

PREPARAZIONE

1 Tagliare a dadini l'ortaggio e il prosciutto.

Far soffriggere in 2 cucchiai di olio extravergine d'oliva la cipolla tagliata sottile e il prosciutto; appena la cipolla è imbiondita aggiungere il vino e l'ortaggio, quindi far sfumare

il vino.

Aggiungere l'orzo e girarlo per 1 minuto per tostarlo senza che si attacchi.



2 Aggiungere le eventuali patate, l'acqua e la salvia. Coprire, portare la fiamma al massimo e attendere il fischio; ridurre la fiamma al minimo e lasciare cuocere per 30 minuti.

Scoperchiare e condire con i parmigiani e il sale.

