

PRIMI PIATTI

## Risotto d'orzo

di: *Cookaround*

LUOGO: Europa / Italia / Trentino-Alto Adige

DOSI PER: 4 persone

DIFFICOLTÀ: bassa

COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



### INGREDIENTI

ORZO PERLATO 200 gr

CIPOLLA 1

CAROTE 1

SEDANO 1 costa

PORRO 1

FUNGHI SECCHI 50 gr

BRODO DI CARNE 500 ml

## Preparazione

**1** Soffriggere la cipolla, aggiungere le verdure tagliate a quadratini, l'orzo e i funghi.

Lasciar rosolare e allungare con il brodo.

Cuocere per 20 minuti e alla fine aggiungere pepe, erba cipollina e parmigiano.

Decorare con ravanelli e prezzemolo riccio.