ORZOTTO ALLE MANDORLE



Ingrédients Menù

1 Cucchiaio Pesto alla genovese - C3H

2 Cucchiai Salsabionda - C67

500 g Orzo perlato - RN0

6 Soleggiati - TX1

q.b. Grancuoco granulare - BH1

Ingrédients

1 Cucchiaio Mandorle sgusciate

q.b. Aglio

q.b. Basilico

q.b. Sale e Pepe

Chef: Leonardo Pellacani

Préparation

Per 6 persone

In abbondante acqua fredda lasciare l'orzo a bagno per dodici ore. Avendo cura di conservare l'acqua utilizzata, scolare l'orzo. Nel frattempo in una casseruola antiaderente, scaldare un poco d'olio extravergine e farvi appassire lo spicchio d'aglio che andrà poi eliminato. Incorporare l'orzo e lasciarlo cuocere aggiungendo via via l'acqua tenuta da parte e insaporendo con la polvere di Gran Cuoco granulare. Mescolare di tanto in tanto e, a cottura ormai ultimata, amalgamare la salsa alle mandorle e il pesto alla genovese. Aggiustare di sale e pepe e lasciare sul fornello ancora qualche istante. A questo punto tagliare le mandorle a filetti e farle tostare in padella insieme a un poco d'olio. Togliere l'orzotto dal fuoco e distribuirlo nei singoli piatti; decorare con uno spicchio di pomodoro, con i filetti di mandorle e con qualche foglia di basilico.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Siège légal/Établissements: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Bureaux: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)