

## FANTASIA D'ORZO



**Chef:** Leonardo Pellacani

### Procedimento

Per 6 persone

In abbondante acqua salata cuocere l'Orzo perlato e, a cottura ultimata, scolarlo e lasciarlo raffreddare. In una ciotola unire all'Orzo freddo la Dadolata di verdure, i pomodori Dorati, i Capperini, le Acciughe tagliate finemente, il radicchio tagliato a julienne, la rucola e il timo fresco tritati. Mescolare con cura gli ingredienti e condire con Olio extravergine, pepe e sale. A questo punto disporre l'insalata d'Orzo nei piatti e completare con le scaglie di grana.

### Ingredienti Menù

110 g Dorati - TN1  
22 g Capperini sotto sale - U31  
22 g Filetti di Acciughe - MP1  
290 g Dadolata di verdure - BS0K  
375 g Orzo perlato - RNO  
q.b. Olio extravergine di oliva - EK5

### Ingredienti

q.b. Sale e Pepe  
q.b. Timo fresco  
20 g Rucola  
40 g Grana a scaglie  
40 g Radicchio fresco