ORZO A SFERA



Ingredienti Menù

120 g Gamberetti liofilizzati - MS9

300 g. Orzo perlato - RN0

60 g. Preparato in polvere allo zafferano - B90

q.b. Olio extravergine di oliva - EK5

Ingredienti

q.b. Per la decorazione: erba cipollina, germogli di rapanello, basilico, foglioline di carciofo

300 g. Panna fresca

420 g. Formaggio spalmabile

q.b. Semi misti (girasole-sesamo-lino-papavero)

Chef: Barbara Benvenuti

Procedimento

Per 6 persone.

Lessare l'orzo in abbondante acqua bollente salata per 10/15 minuti circa. Nel frattempo in una padella sciogliere la polvere allo zafferano con la panna fresca e versarla a specchio in un piatto piano. Scolare l'orzo e, a parte, miscelare il formaggio spalmabile con i gamberetti precedentemente reidratati in acqua, e un trito di erba cipollina. Formare una sfera alla quale si farà aderire l'orzo e i vari semi. Appoggiare la sfera ottenuta su uno specchio di salsa allo zafferano, aggiungere un filo d'olio extra vergine d'oliva e decorare a piacere con fili di erba cipollina, un ciuffo di basilico, germogli di rapanello e qualche fogliolina di carciofo.

Consigli dello chef

Per un piatto in versione "vegetariana" sostituire i gamberetti con le Olive nostraline Menù.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Sede legale/Stabilimento: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Uffici: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)