

ORZOTTO ALLE MANDORLE



Chef: Leonardo Pellacani

Procedimento

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.

Ingredienti Menù

1 Cucchiaino Pesto alla genovese - C3H
2 Cucchiaini Salsabionda - C67
500 g Orzo perlato - RNO
6 Soleggiati - TX1
q.b. Grancuoco granulare - BH1

Ingredienti

1 Cucchiaino Mandorle sgusciate
q.b. Aglio
q.b. Basilico
q.b. Sale e Pepe