



ORZOTTO ALLO SPUMANTE E COTECHINO

www.pensieriepasticci.com



Ingredienti:

220 g orzo precotto
1 bella carota non piccola
un pezzetto di cipolla bianca
tre quarti di bicchiere di spumante secco brut
Olio d'Oлива Extravergine per me Dante 100% Italiano
mezzo cotechino avanzato dal cenone
brodo vegetale circa un litro, più o meno
parmigiano grattugiato q.b.
sale

Preparazione:

In una casseruola far soffriggere l'olio con la cipolla tritata finissimamente, facendola diventare morbidissima; aggiungere l'orzo, tostare per circa cinque minuti, aggiungere la carota tagliata al coltello, continuare la tostatura ancora qualche minuto sempre mescolando con un cucchiaio di legno. Sfumare con lo spumante (far bene evaporare l'alcool), mescolando sempre; regolare di sale e iniziare ad aggiungere il brodo caldo, come per un normale risotto (ne occorrono circa 300 g per porzione di orzo). Cuocere mescolando sempre per una ventina di minuti (regolatevi voi, come lo preferite se molto al dente o meno!), poi spegnete la fiamma e fate mantecare con il parmigiano e il cotechino sbriciolato aggiunto proprio all'ultimo. Se vi va, come ho fatto io, lasciatene una fetta intera su ogni piatto a fare una piccola decorazione! Gustate caldissimo.