



## ORZOTTO AL MELONE E SPECK

[www.pensieriepasticci.ifofood.it](http://www.pensieriepasticci.ifofood.it)



### Ingredienti per 4 persone:

Olio d'Oliva per me Dante  
un piccolo scalogno  
mezzo melone piccolo  
280 g orzo perlato  
800 ml circa di brodo vegetale  
40 g speck tagliato a fiammifero o a dadini  
1 foglia di alloro  
sale e pepe a piacere

### Preparazione:

Sciacquare l'orzo sotto l'acqua corrente del rubinetto, e lasciar scolare. Pulire il melone dai semi, dalla scorza e dai filamenti vari; ridurlo a dadini regolari di circa 2 cm. Nella casseruola versare un filo d'olio e aggiungere lo scalogno tritato finissimamente al coltello, facendolo appena rosolare a fiamma vivace. Unire lo speck e saltarlo qualche minuto sempre a fiamma vivace, mescolando per non farlo attaccare al fondo della casseruola. Aggiungere l'orzo e tostarlo per alcuni minuti, poi unire la foglia di alloro, tre quarti del melone a dadini, salare e pepare a piacere e iniziare ad aggiungere il brodo un mestolo alla volta, come per un normale risotto (mescolando in continuazione). Quando mancano cinque minuti alla fine della cottura, aggiungere gli altri dadini di melone, togliere la foglia di alloro e continuare a mescolare sino al termine. A questo punto spegnere la fiamma, mettere il coperchio e lasciar riposare per qualche minuto. Servire ben caldo, ma con queste temperature va bene anche se tiepido.