



ORZOTTO AL MELONE E SPECK

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.