

Orzotto mantecato con cicoria e limone

Primo piatto

Difficoltà: facile

Tempo di preparazione: 25 minuti

Ingredienti (per 4 persone)

- 320 gr di orzo perlato
- 500 gr di cicoria
- 2 limoni
- 1 spicchio d'aglio
- 1 bicchiere di vino bianco secco
- Brodo vegetale q.b.
- Olio extra vergine di oliva q.b.
- Sale q.b.

Preparazione

Preparare il brodo vegetale.

Tostare l'orzo a modo di risotto in una casseruola con l'olio e l'aglio intero.

Aggiungere il vino bianco, lasciare evaporare e unire il brodo vegetale bollente un po' alla volta, continuando a cuocere.

Cuocere a parte la cicoria in acqua bollente.

Frullare la cicoria con poca acqua utilizzando un frullatore ad immersione.

Quando l'orzo sarà cotto, unire la cicoria frullata.

Fuori dal fuoco mantecare con olio.

Distribuire nei piatti e ultimare la scorza di limone grattugiata a julienne.

