



RICETTA: ORZOTTO CON ASPARAGI E SPECK



Portata: Primi piatti

Olio Bertolli: Fragrante

Difficoltà: Media

Tempo di preparazione: 50 min.

Ingredienti per 4 persone:

- 300 g di orzo perlato
- 1 mazzo di asparagi sottili
- 120 g di speck
- 1 cipolla
- 1 litro di brodo
- 1/2 bicchiere di vino bianco
- 4 cucchiaini di parmigiano grattugiato
- 7 cucchiaini di olio di oliva extravergine BERTOLLI FRAGRANTE
- sale

Preparazione:



Pulisci gli asparagi, eliminando la parte terminale più dura e tagliali a rondelle (1). Trita finemente la cipolla e falla rosolare dolcemente in un tegame con 4 cucchiaini di olio. Unisci gli asparagi, l'orzo lavato (2) e lascia insaporire per circa un minuto, mescolando. Bagna con il vino e quando sarà evaporato aggiungi un paio di mestoli di brodo caldo (3).



Continua la cottura per 35 minuti, unendo altro brodo man mano che si asciuga. Taglia lo speck a strisciole (4) e rosolalo in un padellino antiaderente per qualche istante con 1 cucchiaino d'olio. Aggiungi lo speck all'orzo (5) e continua la cottura per 5 minuti. Spegni il fuoco, unisci il parmigiano (6), copri e fai riposare per un minuto prima di servire con un filo d'olio.

Olio consigliato:



Fragrante