

ORZOTTO ALLA ZUCCA

Persone 6						<i>Chef Pellacani Leonardo</i>		
INGREDIENTI						Gr	N	
ORZO						350		
CIPOLLA							1/2	
COSTA DI SEDANO							1/2	
ZUCCA A CUBETTI						700		
OLIO EXTRA						50		
CIPOLLA								BRODO
SEDANO								
CAROTE								
AGLIO								
CURCUMA						Q.B.		
NOCE MOSCATA						Q.B.		
ROSMARINO						Q.B.		
SALE						Q.B.		
PANE CARASAU						Q.B.		
PARMIGIANO REGGIANO						Q.B.		
PROCEDURA								
<p>In un tegame fare rosolare la cipolla e il sedano tritato, con l'olio. Aggiungere la zucca tagliata a cubetti facendola rosolare per qualche minuto. Unire l'orzo, il rosmarino e coprire il tutto con il brodo. Quando inizia il bollore, continuare a cuocere per 40-45 minuti girandola di tanto in tanto. Aggiungere il sale, la noce moscata e la curcuma. Controllare la giusta cremosità ed eventualmente aggiungere altro brodo. Servire in una fondina, decorando con pane carasau tostato in forno, una manciata di formaggio parmigiano e un filo d'olio d'oliva.</p>								