



ORZOTTO CON FAVE



Dosi per:
6 persone



Tempo di preparazione: 1h 30min
Tempo di cottura: 1h



Strumenti e accessori:

- Vaporiera Connection Base
- Tagliere
- Coltello adatto
- Mestolo
- Grattugia



Alternative all'orzotto:
nel caso si volesse usare l'orzo integrale la cottura dovrà essere prolungata di 15-20 minuti circa.

Alternative alle fave:
potrebbe essere lo scalogno, oppure la zucca, il cavolo, i carciofi, a seconda della stagione.

Ingredienti:

- 400 gr di orzo perlato
- 250 gr di fave sgranate
- 1 costa di sedano
- 1 carota
- 1 cipolla
- 1/2 bicchiere vino bianco secco
- 8 dl di brodo vegetale
- 60 gr di pecorino stagionato
- 4 cucchiaini di olio extravergine di oliva
- sale e pepe

Procedimento:

Mettere a bagno l'orzo in acqua fredda per circa un'ora. Mondare e lavare il sedano, la carota, la cipolla e tritare tutti gli ortaggi.

Nella pentola base della vaporiera scaldare 3 cucchiaini di olio, soffriggere il trito di verdure, aggiungere l'orzo, bagnare con il vino, far sfumare e cuocere l'orzo per circa 30 minuti, aggiungendo in una sola volta 8 dl di brodo vegetale caldo.

Porre nel cestello della vaporiera le fave, dopo averle condite con un cucchiaino di olio e profumate con una manciata di pepe. Posizionare il cestello sulla vaporiera e chiudere con il coperchio. Si cuoceranno contemporaneamente orzo e fave.

Dopo 30 minuti circa si uniranno le fave all'orzo e si mantercherà con il pecorino stagionato. Servire l'orzotto caldo.

Buon appetito!