



CUCINA CON NOI!

Orzotto mantecato ai funghi trifolati

INGREDIENTI

400 g di orzo precotto

30 g di Cipolla Orogel

brodo vegetale

60 g di Parmigiano Reggiano grattugiato

olio extravergine di oliva

160 g di Tanti Funghi Orogel

40 cl di vino bianco

80 g di burro



30



4



Media



Primi Piatti

Preparazione

- 1** In una padella antiaderente con un filo di olio extravergine cuocere i funghi e ritirare in caldo.
- 2** In una casseruola mettere metà del burro e la cipolla tritata e far appassire, tostare l'orzo leggermente, bagnare con il vino bianco e far evaporare, aggiungere i funghi saltati e portare a cottura aggiungendo il brodo come per un normale risotto.
- 3** Mantecare con burro e Parmigiano e decorare con erba cipollina.

