



CUCINA CON NOI!

Insalata ai 5 cereali e fantasia di verdure con julienne di mascarpone e porri brasati

INGREDIENTI

500 g di Insalata ai cinque cereali e fantasia di verdure Orogel

60 g di olio extravergine d'oliva

1 spicchio di Aglio Orogel

2 piccole ciocche di rosmarino

sale

brodo

200 g di porri

240 g di mascarpone

60 g di olio extravergine d'oliva

sale

pepe nero

brodo

4 pomodorini

4 ciocchette di rosmarino

un filo d'olio extravergine d'oliva a crudo

spolverata di pepe nero



60



4



Media



Primi Piatti

Preparazione

1

Per la salsa: tagliare i porri a tocchetti di 7 cm, poi a julienne. Brasare per 25 minuti a fuoco basso i porri con olio, sale, pepe e del brodo. A fine cottura aggiungere il mascarpone, fondere e sobbollire per due minuti. Togliere dal fuoco.

2

Per i cinque cereali: scaldare l'olio, aggiungere l'aglio schiacciato. Quando l'aglio ha preso colore, eliminarlo. Mettere nell'olio le ciocchette di rosmarino e, a fuoco vivo, aggiungere l'insalata ai cinque cereali e verdure; scaldare per due minuti. Inumidire con del

brodo, aggiustare di sale, coprire e cuocere per 15 minuti.

3

Dopo la cottura togliere le ciocche di rosmarino. Posizionare l'insalata di cereali e verdure nel piatto con un coppapasta di 10 cm di diametro. Compattare con un cucchiaio. Far riposare per un minuto, togliere l'anello.

4

Versare la salsa calda di porri e mascarpone intorno ai cereali. Guarnire con un pomodorino abbrustolito e una ciocchetta di rosmarino; condire con un giro d'olio sulla salsa e una spolverata di pepe nero.

