



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 **Aglia 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

---

qj 'Ωhk `ĥkhek atpn]ranceja `ĥkher] ] \_nq`k

---

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 'Ωja \_kppqn] ]cceqjcana eh i]o\_]nlkja( bkj`ana a ok^^khena lan `qa 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.

