



CUCINA CON NOI!

Orzotto mantecato ai funghi

INGREDIENTI

400 g di Orzo perlato Orogel

40 g di Cipolla Cubetti 6/6 Orogel

160 g di funghi trifolati

40 cl di vino bianco secco

1 lt di brodo vegetale

80 g di burro

60 g di Parmigiano Reggiano

erba cipollina

olio extravergine di oliva



45



4



Facile



Primi Piatti

Preparazione

- 1 Saltare in padella a fuoco vivace il misto di funghi trifolati e tenere 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.

