



Ricetta per Orzotto



Per 4 persone

Tempo di preparazione: 40 min

Ingredienti:

- 300 g orzo perlato RIEPPER
- 100 g salsiccia
- 1 cipolla piccola
- 1 l brodo
- 1 manciata di porcini secchi (rinvenuti in acqua)
- 2 bicchieri di vino rosso
- 50 g parmigiano grattugiato
- 1 Cu olio d'oliva
- burro
- sale e pepe

Preparazione:

Rosolare in burro e olio la cipolla finemente tritata e aggiungere l'orzo. Sfumare con il vino e cuocere come un risotto, versando un mestolo di brodo alla volta mescolando bene. A metà

cottura (dopo circa 15 min.) aggiungere la salsiccia a rondelle ed i funghi scolati.
A fine cottura aggiungere burro e parmigiano.