Orzotto al pomodoro con burrata e salsa al basilico



Tempo di preparazione: 70 min
Difficoltà: Facile

Ingredienti

- Basilico: 10-15 foglie
- Brodo vegetale caldo: q.b.
- Burrata: 1
- Burro: 50 gr
- Olio extravergine di oliva: q.b.
- Orzo perlato: 250 gr
- Parmigiano reggiano grattugiato: 40 gr
- Pepe: q.b.
- Sale: q.b.
- Scalogno: 1
- Scorza di limone non trattato: q.b.
- Vino bianco secco: 1 bicchiere

Preparazione

Per prima cosa dedicatevi alla salsa al basilico: lavate, asciugate e frullate le foglioline insieme a 2 cubetti di ghiaccio, olio d'oliva, 1 cucchiaio di scorza di limone e un pizzico di sale grosso. Dovrete ottenere una salsa liscia che terrete da parte.

Tritate lo scalogno e fatelo appassire dolcemente in una casseruola con l'olio d'oliva. Quando sarà diventato trasparente unite l'orzo e fatelo tostare per un paio di minuti. Sfumate con il vino bianco, fate evaporare e unite la ***Passata Rustica***. Aggiungete anche un mestolo di brodo vegetale caldo e portate a cottura per il tempo indicato sulla confezione, bagnando con altro brodo caldo e girando di tanto in tanto.

Quando l'orzotto sarà pronto, spegnete e mantecate vigorosamente con burro e parmigiano. Fate riposare per qualche minuto e servite con la stracciatella di burrata e la salsa al basilico.

For this recipe we used:

Passata Rustica 300 gr

