

CONTORNI

Orzo con salsicce

DOSI

4 persone

PREPARAZIONE

15 min

COTTURA

2 h 20 min

CALORIE

518 kcal

Ingredienti per 4 persone

Orzo perlato	200 g
Fagioli borlotti secchi	100 g
Salsiccia	150 g
Pancetta tesa dolce	50 g
Burro	30 g
Cipolla piccola	1
Brodo di verdure (o di carne)	100 cl
Vino rosso	1 bicchiere
Alloro	1 foglia
Formaggio grana grattugiato	20 g
Sale	
Pepe	
Prezzemolo tritato	

Preparazione

- 1 Mettete a bagno i fagioli in una ciotola con acqua a temperatura ambiente per una notte.
- 2 Alla mattina seguente scolateli e lessateli in abbondante acqua (sempre a temperatura ambiente), leggermente salata e profumata con l'alloro.
- 3 Quando sono abbastanza al dente, spegnete e lasciateli raffreddare nel loro liquido di cottura.
- 4 In una casseruola a bordi bassi fate soffriggere con la metà del burro la cipolla tritata, la salsiccia spellata e sbriciolata e la pancetta tagliata a dadini.
- 5 Unitevi l'orzo e fatelo tostare per un minuto, a fuoco medio, mescolando. Bagnate con il vino e, quando sarà evaporato quasi del tutto, aggiungete un mestolo di brodo bollente.
- 6 Procedete quindi come per la cottura di un normale risotto, aggiungendo cioè brodo bollente tutte le volte che il precedente sarà stato assorbito: occorreranno in tutto circa 40 minuti.

- 7 Dopo 20 minuti, unite i fagioli scolati, regolate di sale e profumate con il prezzemolo tritato. Quando l'orzo risulterà cotto al dente, mantecatelo con il burro rimasto e con il formaggio.
- 8 Pepate e spegnete. Mescolate e lasciate riposare per 2 minuti prima di servire.