



ORZOTTO MANTECATO ALLA MORTANDELA DELLA VAL DI NON E GROPPELLO DI REVÒ



INGREDIENTI

per 6 persone

- 5 etti di orzo perlato
- 3 carote
- 1 cipolla
- 1 noce di burro
- brodo di carne
- 1 mortandela della Val di Non
- 1/2 litro di Gropello di Revò

TEMPO DI PREPARAZIONE E COTTURA



Due ore, più l'ammollo dell'orzo

- Mettete in ammollo l'orzo per una notte, tritate la cipolla e tagliate la mortandela e le carote a cubettini regolari.
- Fate biondine la cipolla con olio extra vergine, successivamente aggiungete la mortandela e infine le carote.
- Aggiungete l'orzo colato, lasciate tostare per un attimo e bagnate con il vino Gropello di Revò. Lasciate evaporare e bagnate con il brodo.
- Continuate la cottura sempre bagnando con il brodo per circa 40 minuti. A cottura ultimata togliete dal fuoco e mantecate con grana trentino e burro.
- Servite su un piatto guarnendo a vostro piacere.

#PinetaSlurp

