



ALL'OPERA IN TRENTINO DAL 1870

## ORZOTTO AI FUNGHI



### INGREDIENTI

Dosi per 2 persone

200 g di orzo perlato  
Ca. 250 g di funghi misti  
1 cipolla  
800 ml brodo di verdure o acqua con  
un dado da brodo  
Olio d'oliva  
Burro  
Prezzemolo  
Parmigiano grattugiato  
Sale  
Pepe

### PREPARAZIONE

Per accorciare la cottura mettete l'orzo in ammollo in acqua fredda durante la notte.

Pulite i funghi e tagliateli a fettine.

Mondate e tritate finemente la cipolla e soffriggetela con dell'olio in una pentola. Aggiungete i funghi e fate rosolare il tutto per qualche minuto. Aggiungete l'orzo scolato e bagnatelo con un po' di brodo.

Proseguite la cottura per ca. 20-25 minuti come per un risotto, aggiungendo il brodo poco alla volta al bisogno, mescolando di tanto in tanto.

Quando l'orzotto sarà cotto, salate e pepate e mantecate con un po' di burro e parmigiano grattugiato. Servite con prezzemolo.