



ALL'OPERA IN TRENINO DAL 1870

ORZOTTO ALLE CASTAGNE



INGREDIENTI

Dosi per 2 amanti

200 g di orzo del contadin
200 g di castagne fresche
3 pomodori
1/2 cipolla
400 ml di acqua
Peperoncino
Timo
1 foglia d'alloro
Olio d'oliva
Sale
Prezzemolo

PREPARAZIONE

Mettete le castagne in ammollo per ca. 2 ore, poi asciugatele. Incidete la buccia delle castagne con un coltello affilato e mettetele su una teglia. Infornate a 250 C° per ca. 30 minuti. Togliete le castagne dal forno, copritele con un panno bagnato e, dopo qualche minuto, sbucciatele.

Tagliate finemente la cipolla e soffriggetela con dell'olio d'oliva in una pentola a pressione. Aggiungete peperoncino, timo e l'alloro. Tagliate a cubetti grossi i pomodori e aggiungeteli al soffritto. Dopo 2-3 minuti aggiungete l'orzo, l'acqua e le castagne.

Chiudete la pentola e cuocete sotto pressione al secondo livello per ca. 10 minuti. Togliete dal fuoco e aspettate che la pentola perda completamente la pressione.

Aprite il coperchio, aggiungete sale e servite con prezzemolo.