

Ricette tipiche dell'Alto Adige

Da collezionare, provare e... gustare!

Orzotto con radicchio ed erbe aromatiche



Per 4 persone

1/2	cipolla tritata finemente
25 g	di burro
240 g	di orzo finissimo
1/2 dl	di vino bianco
1 l	di brodo
	sale, pepe appena macinato
1	pizzico di pepe di caienna
50 g	di burro freddo in dadi
2 CU	di radicchio
2 CU	di erba cipollina, prezzemolo, cerfoglio, basilico, dragoncello, acetosella, tutto tritato finemente

L'orzo viene preparato come se fosse un risotto. Appassire la cipolla nel burro, aggiungere l'orzo e farlo un po' tostare. Bagnare con il vino bianco e cuocere a fiamma bassa per 35 minuti aggiungendo di tanto in tanto il brodo. Condire con sale, pepe e pepe di caienna. Alla fine mescolare all'orzo il burro freddo, il radicchio e le erbe aromatiche fresche.

Tempo di cottura: circa 45 minuti

Vino:

Alto Adige S. Maddalena

