

Orzotto con crema di capesante

Categoria: Portate - Minestre e zuppe



Informazioni Generali

Preparazione: 15 min	Cottura: 20 min	Dosi per: 4 persone
Costo:	Difficoltà: Bassa	

Questo **orzotto alla crema di capesante**, è un primo piatto abbastanza **leggero e raffinato**, un'ottima idea estiva in alternativa al solito risotto.

La sua preparazione è alquanto facile; l'elemento di base è l'orzo perlato precotto,

reperibile ormai in tutti i supermercati: provate a sostituire il riso con l'orzo, per preparare **orzottie insalate d'orzo!**



Ingredienti

>> Aceto balsamico crema 2 cucchiai	>> Erba cipollina tritata 2 cucchiari
>> Brodo di pesce 1 lt circa	>> Olio extravergine oliva 5 cucchiari
>> Burro 2 noci	>> Orzo perlato precotto 300 gr
>> Capesante 8 sgusciate	>> Vino rosato 1 bicchiere

Preparazione



Mettete in una pentola l'olio e $\frac{3}{4}$ dell'erba cipollina tritata finemente, aggiungete l'orzo e fatelo tostare qualche istante, poi **sfumate con il vino**, e procedete nella cottura come con un normale risotto **aggiungendo il brodo** all'occorrenza fino alla completa cottura.

Nel frattempo prendete le **capesante** e tagliate la **parte colorata**, quella specie di **linguetta arancione**,

che terrete da parte, e frullate il resto delle capesante con un paio di cucchiari di **crema di aceto balsamico**, poi, unite questo composto cremoso all'orzo qualche istante prima della fine della cottura.



Togliete l'orzo dal fuoco e **mantecatelo con il burro**, quindi adagiate il composto nelle **terrine** e guarnite con la restante **erba cipollina** e con le parti delle **capesante** tenute da parte che avrete preventivamente scottato un minuto in una pentola antiaderente con un goccio d'olio.



Consiglio

Per preparare velocemente il **brodo di pesce**, potete acquistare il preparato per **fumetto di pesce**, o qualsiasi preparato granulato a base di pesce, in genere abbastanza **reperibili nei grandi supermercati**



