

## Orzotto alle verdure

**Resa:** per 2 persone  
**Preparazione:** 10 min  
**Cottura:** 40-50 min



### Ingredienti

150 g	di orzo perlato
1	cipolla
1	porro piccolo
2	carote
½ costa	di sedano
6 dl	di brodo vegetale
100 g	di formaggio grattugiato
Per condire	pepe, sale, rosmarino, erba cipollina

### Preparazione

- Lavare le verdure, pelarle e tagliarle a piccoli cubetti.
- Soffriggere le verdure in olio o burro per 1 minuto.
- Unire l'orzo perlato e tostare brevemente.
- Sfumare con un po' di brodo.
- Aggiungere il brodo restante un poco alla volta girando ripetutamente per ca. 40-45 minuti e terminare la cottura quando l'orzo perlato risulterà al dente.
- Quando mancano pochi minuti, mantecare con le erbe aromatiche tritate e il formaggio grattugiato.

### Note:

La ricetta può essere arricchita anche con del prosciutto o della pancetta, da rosolare all'inizio insieme al soffritto.

### Note personali:

---

---

---