



Orzotto fondente ai funghi champignon con crema di zucca e Grana Padano Dop

35 minuti

7



Brodo Granulare Vegetale



Orzo perlato



Burro



Cipolla



Funghi Champignon



Grana Padano Dop



Timo



Zucca



Salsiccia di maiale



Hey Chef, ti è piaciuta questa ricetta?
Scansiona il QR code e lascia un commento!

Ricetta personalizzata: Prestate attenzione ai riquadri rosa presenti su questa scheda se avete scelto di aggiungere o sostituire una proteina alla vostra ricetta.

Dalla dispensa: Olio d'oliva, Sale, Pepe

Prima di cominciare

La nostra frutta e verdura ha bisogno di essere lavata prima del consumo.

Adesso divertitevi a cucinare!

Ingredienti

	2P	4P
Brodo Granulare Vegetale 10)	2 pacchetti	4 pacchetti
Orzo perlato 13)	1 pacchetto	1 pacchetto
Burro** 7)	2 pacchetti	4 pacchetti
Cipolla	1 pezzo	1 pezzo
Funghi Champignon**	250 g	500 g
Grana Padano Dop** 7) 8)	1 pacchetto	2 pacchetti
Timo**	5 g	5 g
Zucca**	1 pezzo	1 pezzo
Salsiccia di maiale**	1 pacchetto	1 pacchetto

**Conservare al fresco

Valori nutrizionali

	Per porzione	Per 100g	Per porzione	Per 100g
per gli ingredienti non cucinati	370 g	100 g	450 g	100 g
Energia (kJ/kcal)	2142 kJ/ 512 kcal	580 kJ/ 139 kcal	2778 kJ/ 664 kcal	618 kJ/ 148 kcal
Grassi (g)	15 g	4 g	26 g	6 g
Grassi saturi (g)	8 g	2 g	12 g	3 g
Carboidrati (g)	66 g	18 g	67 g	15 g
Zuccheri (g)	4 g	1 g	4 g	1 g
Fibre (g)	17 g	5 g	17 g	4 g
Proteine (g)	21 g	6 g	34 g	8 g
Sale (g)	2 g	1 g	4 g	1 g

Allergeni

7) Latte **8)** Uova **10)** Sedano **13)** Cereali contenenti glutine

Per avere informazioni più complete su ingredienti, allergeni e tracce di allergeni, fai sempre riferimento all'etichetta sui prodotti. Le box sono confezionate in uno stabilimento che utilizza il sedano.

Mi raccomando!

Conservate il kit ricette in frigo

Lavatevi le mani prima e dopo aver toccato gli ingredienti
Usate taglieri e utensili diversi per i cibi crudi e quelli già pronti, oppure lavateli tra un uso e l'altro



Scopri come smaltire i tuoi imballaggi sul nostro sito helloworldfresh.it



Preparare gli ingredienti

- Portate a bollire una pentola di **acqua** con il **brodo** e un pizzico di **sale**.
- Sbucciate e tritate finemente la **cipolla**.
- Pulite i **funghi** da eventuali residui di terra e riduceteli a fettine.



Preparare la crema di zucca

- Riportate la padella usata per i funghi su fuoco medio con un filo d'**olio**. Rosolate la restante **cipolla** con un pizzico di sale per 2-3 minuti.
- Unite nella padella la **zucca** e un mestolo di **brodo**.
- Cuocete a fuoco medio-basso con il coperchio per circa 10-12 minuti, finché la **zucca** si sarà ammorbidita.
- Trasferite la **zucca** in un bicchiere del mixer e frullate fino a ottenere una crema (oppure schiacciatela con il dorso di una forchetta).



Rosolare i funghi

- Rosolate metà della **cipolla** con 1-2 cucchiaini d'**olio** in un'ampia padella antiaderente a fuoco medio per 2-3 minuti.
- Aggiungete i **funghi** con qualche rametto di timo, un pizzico di **sale**, **pepe** e proseguite la cottura per 4-6 minuti, mescolando spesso, poi trasferiteli in un piatto.

Ricetta personalizzata: eliminate la pelle della salsiccia, tagliatela a tocchetti e cuocetela in padella a fuoco medio-alto, finché sarà chiara e opaca al centro.



Aggiungere i funghi

TIP: per un orzotto più cremoso, lasciate il burro in frigo fino al momento dell'uso.

- Incorporate i **funghi** nell'orzotto e proseguite la cottura per circa 8-9 minuti.
- Assaggiare per verificare il grado di cottura, quindi spegnete il fuoco, incorporate la crema di **zucca**, il **burro**, il **Grana Padano** e mescolate energicamente per mantecare. Unite un pizzico di **sale**, se necessario.



Cuocere l'orzotto

- Nel frattempo, scaldate una seconda padella su fuoco medio-alto con un filo d'**olio**.
- Unite l'**orzotto** con un pizzico di **sale** e tostatelo per 2 minuti, mescolando regolarmente.
- Abbassate la fiamma e aggiungete 2 mestoli di **brodo** bollente. Aggiungete altro **brodo**, un mestolo alla volta, solo quando il precedente sarà stato assorbito: dovrete ottenere un orzotto cremoso e vellutato ma non troppo umido. Proseguite in questo modo per circa 18 minuti, mescolando di tanto in tanto.



Disporre nei piatti

- Disponete l'**orzotto** in piatti fondi.
- Guarnite con qualche rametto di **timo** e una macinata di **pepe** a piacere.

Buon Appetito!