



Orzotto al pomodoro e crema di bufala Dop con chips di zucchine fritte e scalogno

40 minuti

8



Orzo perlato



Salsa di pomodoro



Scalogni



Brodo Granulare Vegetale



Mozzarella di Bufala campana Dop



Zucchina



Formaggio a pasta dura grattugiato



Mazzancolle tropicali



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, Zucchero, Burro

Prima di cominciare

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

Adesso divertitevi a cucinare!

Ingredienti

	2P	4P
Orzo perlato 13)	1 pacchetto	1 pacchetto
Salsa di pomodoro	2 pacchetti	4 pacchetti
Scalogno	1 pezzo	2 pezzi
Brodo Granulare Vegetale 10)	2 pacchetti	4 pacchetti
Mozzarella di Bufala campana Dop** 7)	1 pacchetto	2 pacchetti
Zucchini**	1 pezzo	2 pezzi
Formaggio a pasta dura grattugiato** 7) 8)	1 pacchetto	2 pacchetti
Mazzancolle tropicali** 5)	1 pacchetto	2 pacchetti

**Conservare al fresco

Valori nutrizionali

	Per porzione	Per 100g	Per porzione	Per 100g
per gli ingredienti non cucinati	509 g	100 g	584 g	100 g
Energia (kJ/kcal)	2735 kJ/ 654 kcal	537 kJ/ 128 kcal	2901 kJ/ 693 kcal	497 kJ/ 119 kcal
Grassi (g)	23 g	5 g	23 g	4 g
Grassi saturi (g)	14 g	3 g	14 g	2 g
Carboidrati (g)	80 g	16 g	80 g	14 g
Zuccheri (g)	15 g	3 g	15 g	3 g
Fibre (g)	12 g	2 g	12 g	2 g
Proteine (g)	27 g	5 g	36 g	6 g
Sale (g)	3 g	1 g	4 g	1 g

Allergeni

5) Crostacei **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 hellofresh.it



Preparare gli ingredienti

TIP: usate un bollitore o coprite la pentola con un coperchio per velocizzare la bollitura.

- Portate a bollire una pentola con 1l d'**acqua** (per 2 persone) con il **brodo**. Assaggiare e aggiungete **sale** per regolare la sapidità, se necessario.
- Nel frattempo, sbucciate e tritate finemente lo **scalogno**.
- Tagliate la **zucchina** a rondelle molto sottili.
- Riducete la **mozzarella** a cubetti.
- Portate un'ampia padella antiaderente su fuoco medio con un filo d'**olio** e rosolate lo **scalogno** e un pizzico di **sale** per 1-2 minuti.



Preparare le chips di zucchina

- Ricoprite d'**olio** il fondo di una padella e scaldatelo a fuoco medio.
- Friggete le **zucchine** per circa 4-5 minuti, finché saranno dorate.
- Scolatele con un mestolo forato, trasferitele in un piatto foderato con carta da cucina per eliminare l'olio in eccesso e conditele con un pizzico di **sale**.
- Versione con il forno: se non volete friggere, scaldate il forno a 200 °C. Condite uniformemente le zucchine con 1 cucchiaino d'olio, distribuitele su una teglia con carta da forno e cuocetele in forno caldo per circa 10 minuti, finché saranno dorate e croccanti, quindi salate a piacere.



Cuocere l'orzotto

- Unite l'**orzo** nella padella e tostatelo a fuoco alto per 2 minuti, mescolando regolarmente.
- Abbassate la fiamma e aggiungete la **salsa di pomodoro**, 1 cucchiaino di **zucchero** e il **brodo** bollente, un mestolo alla volta, aggiungendo il successivo solo quando il precedente sarà evaporato, come fareste per un risotto: dovrete ottenere un orzotto vellutato e non asciutto, ma neppure troppo brodoso.
- Proseguite in questo modo per circa 23-25 minuti, mescolando di tanto in tanto.

Ricetta personalizzata: cuocete i gamberi 5-6 minuti a fuoco medio-alto finché saranno rosa e opachi al centro. Disponeteli sull'orzotto al momento di servire.



Mantecare l'orzotto

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

- Assaggiare l'**orzotto** per verificare il grado di cottura e toglietelo dal fuoco.
- Unite una noce di **burro**, il **formaggio grattugiato** e mescolate energicamente per mantecare.
- Aggiustate di **sale**, se necessario.



Preparare la crema

- Trasferite nel frattempo la **mozzarella di bufala** in un bicchiere del mixer.
- Aggiungete un cucchiaino di **olio extravergine**, un pizzico di **sale**, **pepe** e frullate fino a ottenere una crema.
- Se necessario, aggiungete qualche cucchiaino di **brodo** per uniformare la consistenza.



Disporre nei piatti

- Disponete l'**orzotto** nei piatti e guarnitelo via via con qualche goccia di crema di **mozzarella** e le chips di **zucchina**.
- Irrorate con un filo d'**olio** e condite con una macinata di **pepe**, a piacere.

Buon Appetito!