



Orzotto al pomodoro con crema di bufala e chips di zucchine

Conta Calorie Famiglia Veggie 40 minuti

3



Orzo perlato



Salsa di pomodoro



Scalognò



Brodo Granulare Vegetale



Mozzarella di Bufala



Zucchine



Burro



Formaggio a pasta dura grattugiato



Basilico

Dalla dispensa: Sale, Pepe, Olio extravergine di oliva

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 | 1 pacchetto | 2 pacchetti |
| Scalogno | 1 pezzo | 2 pezzi |
| Brodo Granulare Vegetale 10) | 2 pacchetti | 4 pacchetti |
| Mozzarella di Bufala** 7) | 1 pacchetto | 2 pacchetti |
| Zucchine | 1 pezzo | 2 pezzi |
| Burro** 7) | 2 pacchetti | 4 pacchetti |
| Formaggio a pasta dura grattugiato** 7) 8) | 1 pacchetto | 2 pacchetti |
| Basilico** | 5 g | 10 g |

**Conservare al fresco

Valori nutrizionali

| | Per porzione | Per 100g |
|----------------------------------|---------------------|--------------------|
| per gli ingredienti non cucinati | 429 g | 100 g |
| Energia (kJ/kcal) | 1705 kJ/ 408Kcal | 398 kJ /95 Kcal |
| Grassi (g) | 28 g | 6 g |
| Grassi saturi (g) | 18 g | 4 g |
| Carboidrati (g) | 20 g | 5 g |
| Zuccheri (g) | 12 g | 3 g |
| Fibre (g) | 4 g | 0.9 g |
| Proteine (g) | 18 g | 4 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



Preparare gli ingredienti

- Portate a bollire una pentola con abbondante **acqua** (circa 250 ml per persona). Raggiunto il bollore, scioglietevi il **brodo** e aggiungete una presa di **sale**.
- Tritate finemente lo **scalogno**.
- Tagliate la **zucchina** a rondelle molto sottili (potete utilizzare una mandolina).
- Tagliate la **mozzarella** a cubetti.



Preparare le chips di zucchina

- Ricoprite il fondo di una padella con **olio extravergine** e scaldatelo a fuoco medio.
- Una volta caldo, friggete le rondelle di **zucchina** per 4-5 minuti, finché non saranno dorate.
- Scolatele con un mestolo forato, asciugatele con carta da cucina per eliminare l'olio in eccesso e conditele con un pizzico di **sale**.



Cuocere l'orzotto

- Rosolate in una casseruola a fuoco medio lo **scalogno** con un filo di **olio extravergine**, per 1-2 minuti.
- Unite l'**orzo** e fatelo tostare a fuoco medio per 2 minuti, mescolando regolarmente.
- Abbassate la fiamma e aggiungete la **salsa di pomodoro**, **2 foglie di basilico** e il **brodo**, un mestolo alla volta, aggiungendo il successivo solo quando il liquido precedente si sarà assorbito. Continuate in questo modo per circa 23-25 minuti, mescolando di tanto in tanto.



Mantecare l'orzotto

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

- Assaggiate l'**orzotto** per verificare il grado di cottura, aggiustate di **sale** e toglietelo dal fuoco.
- Unite il **burro**, il **formaggio grattugiato** e mescolate per amalgamare i sapori.
- Se necessario, aggiungete altro **brodo** per rendere la consistenza più cremosa.



Preparare la crema di mozzarella

- Tagliate la **mozzarella** e trasferitela in un bicchiere per frullatore. Aggiungete un cucchiaino d'**olio extravergine** e un pizzico di **sale** e **pepe**, 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 con qualche goccia di crema di **mozzarella**, le chips di **zucchina** e qualche fogliolina di **basilico**.
- Terminate il piatto con un filo di **olio extravergine** e una macinata di **pepe**.



Ti piace cucinare con HelloFresh?
Scarica la nostra app e raccontaci com'è andata!

Buon Appetito!