



# 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 <b>13)</b>	1 pacchetto	1 pacchetto
Salsa di pomodoro	1 pacchetto	2 pacchetti
Scalogno	1 pezzo	2 pezzi
Brodo Granulare Vegetale <b>10)</b>	2 pacchetti	4 pacchetti
Mozzarella di Bufala** <b>7)</b>	1 pacchetto	2 pacchetti
Zucchine	1 pezzo	2 pezzi
Burro** <b>7)</b>	2 pacchetti	4 pacchetti
Formaggio a pasta dura grattugiato** <b>7) 8)</b>	1 pacchetto	2 pacchetti
Basilico**	5 g	10 g

\*\*Conservare al fresco

## Valori nutrizionali

	Per porzione	Per 100g
per gli ingredienti non cucinati	<b>429 g</b>	<b>100 g</b>
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!**