



Orzotto al pomodoro e burrata pugliese con basilico e scorza di limone

35 minuti

7



Brodo Granulare Vegetale



Orzo perlato



Burrata pugliese



Salsa di pomodoro



Basilico



Scalognò



Formaggio a pasta dura grattugiato



Burro



Limone



Com'è andata la tua consegna?
Scannerizza il QR code
e faccelo sapere!

Dalla dispensa: Olio d'oliva, Sale, Pepe,
Zucchero

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
Burrata pugliese** 7)	1 pezzo	2 pezzi
Salsa di pomodoro	1 pacchetto	2 pacchetti
Basilico**	5 g	10 g
Scalogno	1 pezzo	2 pezzi
Formaggio a pasta dura grattugiato** 7) 8)	1 pacchetto	2 pacchetti
Burro** 7)	2 pacchetti	4 pacchetti
Limone	1 pezzo	2 pezzi

**Conservare al fresco

Valori nutrizionali

	Per porzione	Per 100g
per gli ingredienti non cucinati	455 g	100 g
Energia (kJ/kcal)	2898 kJ/ 693 kcal	638 kJ/ 152 kcal
Grassi (g)	29 g	6 g
Grassi saturi (g)	18 g	4 g
Carboidrati (g)	79 g	17 g
Zuccheri (g)	14 g	3 g
Fibre (g)	12 g	3 g
Proteine (g)	23 g	5 g
Sale (g)	3 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 hellofresh.it

1



Preparare gli ingredienti

- Portate a bollore una pentola con circa 1l d'**acqua** (per 2 persone), scioglietevi il **brodo**, assaggiatelo e aggiungete **sale** per regolare la sapidità, se necessario.
- Nel frattempo, tritate finemente lo **scalogno** e rosolatelo in un'ampia padella antiaderente a fuoco medio con un filo d'**olio** e un pizzico di **sale** per 1-2 minuti. Unite l'**orzo** tostato per 1-2 minuti, mescolando regolarmente.
- Grattugiate a piacere un po' di scorza di **limone**.

3



Mantecare l'orzotto

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

- Assaggiatelo l'**orzotto** per verificare il grado di cottura. Spegnete il fuoco, unite il **burro** e il **formaggio grattugiato** e mescolate energicamente per mantecare. Aggiustate di **sale**, se necessario.
- Tagliate la **burrata** a metà.

2



Cuocere l'orzotto

- Sfumate l'orzo con un po' di succo di **limone**.
- Abbassate la fiamma e aggiungete la **salsa di pomodoro**, 1 cucchiaino di **zucchero**, qualche foglia di **basilico** e il **brodo** bollente, un mestolo alla volta, aggiungendo il successivo solo quando il precedente sarà evaporato, come fareste per un risotto. Proseguite in questo modo per circa 23-25 minuti, mescolando di tanto in tanto: dovrete ottenere un orzotto vellutato e non asciutto, ma neppure troppo brodoso.

4



Disporre nei piatti

- Disponete l'**orzotto** nei piatti, adagiate sopra mezza **burrata** a persona e spolverizzate con un pizzico di scorza di **limone**.
- Irrorate con un filo d'**olio** e condite con una macinata di **pepe**.

Buon Appetito!