

Orzotto cremoso ai funghi e zafferano con toma filante e timo

Veggie 45 minuti

8



Brodo Granulare Vegetale



Orzo perlato



Burro



Cipolla dorata



Funghi Champignon



Zafferano



Toma



Timo

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 dorata	1 pezzo	2 pezzi
Funghi Champignon	250 g	500 g
Zafferano	1 pacchetto	2 pacchetti
Toma** 7	1 pacchetto	2 pacchetti
Timo**	5 g	10 g

**Conservare al fresco

Valori nutrizionali

	Per porzione	Per 100g
per gli ingredienti non cucinati	374 g	100 g
Energia (kJ/kcal)	3258 kJ/ 779 Kcal	208 Kcal/ 871 kJ
Grassi (g)	43 g	12 g
Grassi saturi (g)	23 g	6 g
Carboidrati (g)	64 g	17 g
Zuccheri (g)	4 g	1 g
Fibre (g)	12 g	3 g
Proteine (g)	40 g	11 g

Allergeni

7) Latte 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 500 ml per persona). Raggiunto il bollore, scioglietevi il **brodo** e aggiustate di **sale** se necessario. Tenete al caldo.
- Tagliate la **toma** a cubetti piccoli.
- Sbucciate e tritate finemente la **cipolla**.
- Pulite i **funghi** da eventuali residui di terra e tagliateli a fettine.



Aggiungere i funghi

- Quando mancano circa 8-9 minuti al termine della cottura dell'**orzo**, aggiungete i **funghi** rosolati e lo **zafferano**.
- Mescolate e portate a termine la cottura, aggiungendo altro **brodo** se il composto si asciuga troppo.



Rosolare i funghi

- Rosolate la **cipolla** con 1-2 cucchiaini d'**olio extravergine** in una casseruola capiente a fuoco medio per 2-3 minuti.
- Aggiungete i **funghi** con qualche rametto di **timo**. Aggiustate di **sale** e **pepe** e proseguite per 6-7 minuti mescolando spesso.
- Trasferite in un piatto e tenete da parte.



Mantecare l'orzotto

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

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



Cuocere l'orzotto

- Riportate la stessa casseruola su fuoco medio.
- Unite l'**orzo** con un pizzico di **sale** e fatelo tostare per 2 minuti, mescolando regolarmente.
- Abbassate la fiamma e aggiungete 2 mestoli di **brodo** caldo. Aggiungete il successivo solo quando il liquido precedente si sarà assorbito. Continuate in questo modo per circa 23-25 minuti, mescolando di tanto in tanto.
- Assaggiare per verificare il grado di cottura.



Disporre nei piatti

- Disponete l'**orzotto** in piatti fondi.
- Ultimate con qualche fogliolina di **timo** e una macinata di **pepe**.



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

Buon Appetito!