

## Orzotto con funghi e speck

Scritto da Cristina Bruno

Giovedì 05 Settembre 2013 09:48 - Ultimo aggiornamento Giovedì 05 Settembre 2013 09:53

---

## Orzotto con funghi e speck

Ora che le temperature sono più miti possiamo pensare a ricette dal sapore autunnale. Vediamo come preparare un orzotto, ovvero un risotto con l'orzo al posto del riso, con funghi e speck.



Dosi per quattro persone: 320 gr di orzo perlato, 160 gr di speck, 300 gr di funghi già cotti, olio, sale, cipolla, 4 pomodorini.

Preparare un soffritto con la cipolla e quindi aggiungere i funghi, i pomodorini tagliati a spicchi e lo speck a listerelle. Aggiungere l'orzo e lasciarlo tostare. Aggiungere del brodo caldo un po' alla volta come per un risotto e portare a cottura consumando il liquido. Se si preferisce ottenere una zuppa aggiungere subito tutto il brodo, in quantità maggiore, e lasciar cuocere.