



## ORZO CON ERBE DI CAMPO

### INGREDIENTI

*g 800 di erbe spontanee assortite • ½ cipolla • g 50 di olio extravergine d'oliva • g 50 di burro •  
g 50 di Montasio stravecchio • g 300 di orzo • g 50 di speck • 1 pomodoro maturo ben sodo • prezzemolo riccio •*  
*Per il brodo vegetale:*  
*1 cipolla • 1 gambo di sedano • 1 carota • 1 zucchina •*

### PREPARAZIONE

Sbollentare le erbe ben lavate in un litro di acqua con un pizzico di bicarbonato. Scolare tenendo l'acqua di cottura; mettere le erbe nel ghiaccio perché possano conservare il loro colore verde. Con l'acqua di cottura preparare il brodo vegetale, unendo la cipolla, il sedano, la carota, e la zucchina; salare e lasciar bollire per 30 minuti. In una casseruola soffriggere la cipolla finemente tritata con il burro, l'olio e lo speck tagliato a dadini; unire l'orzo e rosolare mescolando fino ad ottenere una buona tostatura.

Versare il brodo a poco a poco, sempre mescolando, e far cuocere per circa 40 minuti.

Servire con una spolverata di Montasio stravecchio grattugiato.



VINI CONSIGLIATI  
Col Matiss Sauvignon Cru  
Friulano  
Chardonnay

