

Orzotto mantecato con crema di spinaci e zenzero, spezzatino tiepido di pesce

Ingredienti per 4 persone:

- 280g orzo
- 300g spinaci freschi
- 30g zenzero fresco
- 300g pesce fresco misto: scorfano, triglia, palamita e gallinella di scoglio.
- 10g burro
- 20g parmigiano
- 500g brodo vegetale di verdura fresca
- Erbe aromatiche quali germogli di basilico, germogli di barbabietola rossa, e pimpinella.
- 1 cucchiaino olio extravergine d'oliva



Procedimento:

Lavare bene l'orzo sotto acqua corrente, asciugarlo e successivamente tostarlo in una casseruola; raggiunta la temperatura sfumarlo con brodo bollente, portarlo poi a cottura. Precedentemente cuocere gli spinaci in acqua bollente e dopo due minuti raffreddarli in acqua e ghiaccio, strizzarli e frullarli con lo zenzero ed un cucchiaino d'olio extravergine d'oliva. Una volta cotto l'orzotto mantecarlo con quest'ultima aggiungendo burro e parmigiano.

Tagliare il pesce in piccoli pezzi e cuocerlo a vapore per pochi minuti, infine salare.

Il Piatto:

Adagiare l'orzotto in un piatto capiente ed aggiungere lo spezzatino. Guarnire quest'ultimo con erbe aromatiche quali germogli di basilico, germogli di barbabietola rossa, e pimpinella.

Fabrizio Tesse