

RICETTA D'AUTORE

Chef Matteo Delvai



IL TRENTINO
è servito

ORZOTTO AL TRENTINGRANA

CON CIALDA CROCCANTE DI TRENTINGRANA E PREZZEMOLO CRISTALLIZZATO

INGREDIENTI PER 2 PERSONE

ORZOTTO

ORZO DECORTICATO 100 G
VINO BIANCO NOSIOLA 50 G
ACQUA BOLLENTE 250 G
BURRO 40 G
TRENTINGRANA 50 G
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA
DEL GARDA TRENTINO 30 G
SALE Q.B.
PEPE Q.B.

CIALDE DI TRENTINGRANA

TRENTINGRANA 40 G

PREZZEMOLO CRISTALLIZZATO

PREZZEMOLO 2/4 FOGLIE
OLIO EVO GARDA TRENTINO 2/4 G
(UNA GOCCIA A FOGLIA)

Vino scelto in accompagnamento al piatto

TRENTINO DOC NOSIOLA

Enologo e Sommelier Edoardo Tamanini

PROCEDIMENTO

TOSTATURA E COTTURA DELL'ORZO

Tostare l'orzo decorticato a secco in un pentolino con un pizzico di sale e pepe a potenza media, finché l'orzo non risulta ben caldo al tatto.

Sfumare con il vino bianco Nosiola e lasciar evaporare.

Continuare la cottura aggiungendo gradualmente l'acqua bollente per circa 30/33 minuti.

CIALDA DI TRENTINGRANA

Adagiare un ritaglio di carta forno su un piatto e distribuire un cucchiaino di Trentingrana dandogli una forma rotondeggiante.

Cuocere in microonde a 800W per 30/45 secondi o in padella antiaderente finché non risulta dorato e cristallizzato.

Per una forma più regolare ritagliare con un anello coppapasta.

PREZZEMOLO CRISTALLIZZATO

Disporre in un piatto le foglie di prezzemolo su un ritaglio di carta forno e versare una goccia d'olio su ciascuna.

Coprire con carta forno e cuocere in microonde a 800W per 30/45 secondi finché le erbe risulteranno ben cristallizzate.

MANTECATURA

Togliere il pentolino dal fuoco.

Aggiungere il burro, il Trentingrana e l'olio extravergine d'oliva, quindi iniziare ad amalgamare con cura per renderlo cremoso.

Se necessario, aggiungere un filo d'acqua di cottura per mantenere il composto morbido.

PRESENTAZIONE

Disporre l'orzotto nei piatti, guarnire con la cialda di Trentingrana e le foglioline cristallizzate e servire caldo.