



Gallo Rosso

ANTIPASTO

## Orzotto alla barbabietola rossa

Un risotto senza riso, ma dal bel colore. Le rape crude non solo conferiscono un sapore originale, ma sono anche un piacere per gli occhi.

### Ingredienti

60 MIN.

250 g	orzo
400 g	barbabietole rosse
1	cipolla
1	spicchio d'aglio
100 ml	vino rosso
500 ml	succo di mela e barbabietola
400 ml	brodo di carne o vegetale
60 g	parmigiano (grattugiato)
70 g	rucola
	sale
	pepe
	olio d'oliva

[www.roterhahn.it](http://www.roterhahn.it)

### Preparazione - Orzotto alla barbabietola rossa

1. Mettete a bagno l'orzo per una notte e poi scolatelo.
2. Tritate finemente la cipolla e l'aglio e soffriggeteli in olio d'oliva.
3. Aggiungete l'orzo e soffriggete brevemente, poi sfumate con il vino rosso.
4. Aggiungete le barbabietole tagliate a dadini.
5. Versate alternativamente, poco alla volta, il succo di mela e barbabietola e il brodo
6. Salate e pepate e proseguite mescolando fino a quando l'orzo sarà cotto a puntino (circa 20 minuti).
7. Aggiungete quindi metà del parmigiano e mescolate.
8. Potete affinare il vostro risotto aggiungendo 2 cucchiaini di burro freddo o un po' di panna.
9. Impiattate e guarnite con la rucola e il resto del parmigiano.
10. Consiglio: potete utilizzare anche le barbabietole precotte, basta aggiungerle alla fine.

Buona fortuna



**Irm Oberhofer**

Contadina dei prodotti di qualità del Gallo Rosso  
**BURG LATSCH A LACES**