

# ORZO CON SALSICCE

Ingredienti per 4 persone:

- 200 g di orzo perlato
- 100 g di fagioli borlotti secchi
- 150 g di salsiccia
- 50 g di pancetta tesa dolce
- 30 g di burro
- 1 cipolla piccola
- 100 cl brodo di verdure (o di carne)
- 1 bicchiere vino rosso
- 1 foglia alloro
- 20 g di formaggio grana grattugiato
- sale
- pepe
- prezzemolo tritato

Mettete a bagno i fagioli in una ciotola con acqua a temperatura ambiente per una notte.

Alla mattina seguente scolateli e lessateli in abbondante acqua (sempre a temperatura ambiente), leggermente salata e profumata con l'alloro.

Quando sono abbastanza al dente, spegnete e lasciateli raffreddare nel loro liquido di cottura.

In una casseruola a bordi bassi fate soffriggere con la metà del burro la cipolla tritata, la salsiccia spellata e sbriciolata e la pancetta tagliata a dadini.

Unitevi l'orzo e fatelo tostare per un minuto, a fuoco medio, mescolando.

Bagnate con il vino e, quando sarà evaporato quasi del tutto, aggiungete un mestolo di brodo bollente.

Procedete quindi come per la cottura di un normale risotto, aggiungendo cioè brodo bollente tutte le volte che il precedente sarà stato assorbito: occorreranno in tutto circa 40 minuti.

Dopo 20 minuti, unite i fagioli scolati, regolate di sale e profumate con il prezzemolo tritato.

Quando l'orzo risulterà cotto al dente, mantecatelo con il burro rimasto e con il formaggio.

Pepate e spegnete.

Mescolate e lasciate riposare per 2 minuti prima di servire.