

tegamino di orzo, radicchio e gamberi





Ieri...che splendida giornata!!! Un bel sole...beh, caldo direi di no...ma almeno allegro...una bella luce in casa, nel cuore, tanta voglia di fare!

Mi sono messa a fare un bel pò di ordine nelle varie cose accumulate in giro per casa in questi giorni, la mia voglia di pulizia e di nuovo mi ha portato a liberarmi un pò del superfluo e a stare davvero molto meglio...che bello guardarsi intorno e vedere spazio, pulizia, aria!

Poi...ieri ho avuto modo di conoscere la dolce [Pippi](#)...finalmente ci siamo sentite al telefono...che bello poterti parlare, cara e scoprire ancora una volta che c'è tanta affinità fra di noi...grazie di tutto, hai un cuore grande così!!!

E poi che dire di martedì pomeriggio? Che bello, uno splendido giro a Milano dove ho finalmente potuto incontrare la mia cara [Ely](#) durante l'evento Calvè di cui vi avevo parlato, che si è svolto all'Ipca di Milano per l'appunto.

Che bell'incontro...insieme a tante altre blogger come noi, che ho avuto il piacere di conoscere, ci siamo divertite ascoltando le simpatiche gag di Katia Follesa, scoprendo che la maionese è buona, versatile, non fa male e aiuta a preparare dei piattini supersfiziosi...addirittura dei brownies da urlo! Abbiamo degustato anche ad uno splendido buffet tanti deliziosi stuzzichini e piatti preparati con l'ausilio della mitica salsa (da me adorata, peraltro...ma ogni tanto ahimè, bandita...visto la dieta!!!)

Potete vedere e saperne qualcosa in più andando sul simpatico nuovo [sito](#) dedicato alla maionese Calvè, dove troverete tante idee sfiziose, originali e divertenti!

Ma torniamo a noi...durante la nostra scorribanda milanese io e la Ely abbiamo fatto incetta da Coin casa, sì, c'erano i saldi...e ci siamo regalate queste splendide pirofiline o tegamini...due a testa...che io ovviamente ho subito voluto battezzare con questa ricetta, vista su Alice del mese di febbraio, che però ho modificato utilizzando l'orzo al posto della pasta e gratinandolo poi in cocotte.

Ho pensato che poteva essere l'ideale per partecipare alla [raccolta](#) della [Imma](#), raccolta che mi stuzzica e non poco...adoro tutti i tipi di cocotte, siiiiiiiiiiiiii!!!!

Allora partiamo subito con gli ingredienti:

per 2 pirofiline

100 gr orzo perlato

olio extravergine d'oliva

sale pepe

1 piccolo cespo di radicchio rosso lungo

50 gr di dadini di emmenthal

100 gr gamberetti surgelati

uno spicchio d'aglio

mezzo bicchiere scarso di vino bianco

Preparazione:

Ho mondato il radicchio, l'ho ben lavato e asciugato con cartada cucina e poi l'ho fatto a pezzettini.

Ho sbollentato i gamberetti qualche minuto in una pentolina con acqua e sale, li ho scolati e lasciati raffreddare.

In una padella ho scaldato qualche cucchiaino d'olio e ci ho aggiunto lo spicchio d'aglio, l'ho rosolato qualche minuto e l'ho eliminato prima che diventasse scuro.

Ho unito il radicchio e l'ho fatto stufare per una decina di minuti; poi ho aggiunto i gamberetti ed ho sfumato col vino bianco, alzando bene la fiamma per evaporare l'alcool.

Ho salato, pepato e fatto cuocere a fuoco vivace per far restringere il sughetto formatosi....

...nel frattempo ho lessato l'orzo in acqua bollente salata, cotto (lasciato leggermente al dente) e messo in padella saltandolo col condimento preparato.

A questo punto ho leggermente unto d'olio le pirofiline, ci ho adagiato l'orzo così condito e ho messo in superficie dei piccoli dadini di emmenthal per creare una bella gratinatura filante; posto in forno a 180° per 7-8 minuti (nella parte alta) in modo da fondere e gratinare leggermente il tutto...e voilà!!!

Che ne dite?



Non vi sembrano appetitose???

Ora vi lascio, augurandovi una splendida giornata...stamattina qui piove e fa freddo, uffa...il sole di ieri sembra già dimenticato...vabbè!