

Orzotto allo spumante e cotechino...ricetta riciclosa!



Buon giorno a tutti!

Innanzitutto devo chiedere un pò scusa per la mia latitanza di questi giorni, ma ho qualche problemino col pc, non riesco ad entrare in alcuni blog e a lasciare commenti, non so perchè...sto facendo savataggi a tutto spiano, il mio pc non è nuovissimo e spero non mi lasci in panne proprio ora....

Comunque ci sono, guardo i vostri bellissimi post e mi viene

una fameeeeeeeeeee...quante cose meravigliose siete in grado di preparare!!

Per seconda cosa voglio fare gli auguri alla mia cara amica Michela che è diventata mamma del piccolo Gabriel. Un bacio grande grande grande!!!!



Il freddo continua inesorabile a farci compagnia, almeno qui nel milanese...gelo, galaverna e ghiaccio a volontà. Il paesaggio sembra quasi fatato...ma appena fuori...mamma mia si vorrebbe subito rientrare in casa!!!
Quindi...che bello vedere un piatto caldo, confortante, scalda cuore e stomaco come questo che sto per proporvi...

Eccomi qui allora, pronta a partecipare al [contest](#) della cara

[Benny](#) (per chi non lo sapesse, anche artefice del nuovo vestitino del mio blog!!!) dal nome "Ricicliamo il Natale".



Dunque, in questo piatto ho una serie di ricicli di Capodanno...lo spumante del brindisi avanzato (si apre, si fa cin cin e poi...la maggior parte resta lì...) e un pò di cotechino...che insieme alle lenticchie porta bene... La mia nonna diceva che tutto ciò che è a chicchi porta soldi, e quindi perchè non abbinarlo ad un bell'orzotto? (qualche spicciotto in più non guasterebbe, ecco....!! ☐)

Allora ecco qua il mio ottimo riciclo: un piatto unico, saporito, bello anche da vedersi e da presentare...un piatto che ti sazia e ti mette di buonumore col mondo gelato che sta al di fuori delle nostre mura, e che oltretutto ti permette di non buttare via degli avanzi.
Che volere di più??



[teglie, posate e tovaglioli Wald Domus Vivendi](#) linea impronte verde

Ingredienti:

220 gr orzo precotto

1 bella carota non piccola

un pezzetto di cipolla bianca

tre quarti di bicchiere di spumante secco brut

olio d'oliva extravergine per me [Dante 100% italiano](#)

mezzo cotechino avanzato dal cenone

brodo vegetale circa un litro, più o meno

parmigiano grattugiato q.b

sale

Preparazione:

In una casseruola far soffriggere l'olio con la cipolla tritata finissimamente, facendola diventare morbidissima; aggiungere l'orzo, tostare per circa cinque minuti, aggiungere la carota tagliata al coltello (a me è piaciuto lasciare dei pezzetti abbastanza grossi!), continuare la tostatura ancora qualche minuto sempre mescolando con un cucchiaino di legno.

Sfumare con lo spumante (far bene evaporare l'alcool), mescolando sempre; regolare di sale e iniziare ad aggiungere il brodo caldo, come per un normale risotto (ne occorrono circa 300 gr per porzione di orzo).

Cuocere mescolando sempre per una ventina di minuti (regolatevi voi, come lo preferite se molto al dente o meno!), poi spegnete la fiamma e fate mantecare con il parmigiano e il cotechino sbriciolato aggiunto proprio all'ultimo. Se vi va, come ho fatto io, lasciatene una fetta intera su ogni piatto a fare una piccola decorazione!

Gustate caldissimo...



Ora vi lascio, intercedete per me che il pc resista ancora un pochetto...

In questo momento un'altra spesa proprio non ci vorrebbe!!

Un abbraccio un pò congelato...alla prossima!

Simona