

Orzotto al radicchio, carota e speck...e un libro per augurarvi buon fine settimana



Tazze e posate [Villa D'Este Home Tivoli](#)

Quando io e mia figlia siamo sole la sera perchè mio marito è fuori per lavoro, immancabilmente ci prepariamo un orzotto o un farrotto.

Lui non ama troppo questi due cereali, di cui invece io e mia figlia andiamo letteralmente ghiotte.

Ci piace prepararlo in mille modi, a volte un pò più liquido tipo minestra, a volte più denso come un risotto... e metterci dentro un pò di tutto.

Principalmente d'inverno amiamo i sapori un pò forti e decisi...io poi devo sempre in incognita inserirci delle verdure, per riuscire a farle mangiare alla figliola il più possibile e a tradimento.

Eh si, noi mamme cosa non ci dobbiamo inventare per campare...anche adesso che siamo in piena fase adolescenziale, in alcune cose è addirittura peggiorata, sob!

Cerco però di non abbattermi e devo dire che spessissimo riesco nell'intento: in questo caso sono riuscita a far mangiare sia il radicchio che le carote senza nessuna difficoltà, anzi, mi è stato pure chiesto il bis: roba da non credere!

Beh, in verità era davvero molto buono e il bis l'avrei fatto anche io, senonchè pensando alla mia linea ultimamente un pochetto appesantita, ho pensato bene di rinunciarci; in effetti devo comunque dirvi che con una bella insalata o un frutto, fa assolutamente da piatto unico, saziante ed appagante.



Seguitemi allora nella preparazione...

una ricetta facile facile che però vi stupirà per il gran sapore e il gusto avvolgente e saporito.

Ingredienti per 2 gratificanti porzioni:

1 litro (circa, preferisco sempre prepararne in abbondanza) di buon brodo...il mio preparato con l'ottimo [dado vegetale biologico](#) di [Fattoria Italia](#)

150 gr di orzo perlato, per me [Melandri Gaudenzio](#)

2 piccole carote tagliate a cubetti

un pezzetto di cipolla bianca tritata finissimamente

1 piccolo cespo di radicchio

30 gr di speck a dadini

qualche cucchiaino di grana grattugiato per mantecare a fine cottura

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

un cucchiaino di triplo concentrato di pomodoro

un goccio di vino bianco secco

Preparazione:

In una casseruola (io ne ho utilizzata una in ghisa, queste cotture lì dentro sono perfette!) mettere un filo d'olio e la cipolla tritata finissimamente a rosolare, a fiamma media, facendo attenzione a non friggerla ma solo ad appassirla; a questo punto aggiungere le carote ben pulite e fatte a piccoli dadini e continuare a rosolare per qualche minuto. Aggiungere lo speck e il radicchio fatto a listarelle, sfumare col vino bianco, regolare di sale e pepe e cuocere per qualche minuto a fiamma vivace, mescolando per non far attaccare al fondo della pentola.

Aggiungere l'orzo, precedentemente sciacquato sotto l'acqua corrente, e tostarlo insieme agli ingredienti per 5 minuti; unire anche il concentrato di pomodoro, mescolare e piano piano iniziare ad aggiungere il brodo caldo, come per fare un risotto, mescolando in continuazione.

Cuocere a fiamma media, sempre aggiungendo brodo e mescolando sino a completa cottura, circa 25 minuti dopo. Mantecare con il grana grattugiato, dare una bella mescolata, chiudere la pentola col coperchio e far riposare qualche minuto a fiamma spenta.

Impiattare e servire!



Caldo e confortante, noi l'abbiamo gustato col pigiamone sul divano, mentre guardavamo Nigella su Gambero Rosso!
(Una perfetta serata da donne...eheheheh!)

Visto che è in arrivo il fine settimana, voglio lasciarvi con un piccolo consiglio di lettura.

Questa volta vi parlerò di un libro che mi ha fatto emozionare tantissimo, l'ho letto in due sere, praticamente non vedevo l'ora di accendere il Kindle...ebbene sì, pian piano mi sto abituando a questo nuovo modo di leggere...e non mi dispiace affatto!

In alcuni punti mi ha commosso sino alle lacrime, pensando al calvario che alcune persone devono affrontare per avere un figlio e al dolore di chi deve separarsene per forza.....in altri devo dire che alcune scene mi sembravano un pò troppo romanzate, ma nel complesso l'ho trovato molto bello e coinvolgente.

Ma non voglio dirvi altro...leggetelo!



Vi lascio qui sotto la trama

È una bellissima bimba senza nome quella che Chun tiene tra le braccia. Ancora pochi istanti e dovrà separarsene, avvolgerla nel drappo di stoffa, posarla nella cesta di vimini e allontanarsi in fretta, senza cedere alla tentazione di voltarsi. Perché se il cielo ascolterà le sue preghiere, la porta dell'Istituto non tarderà

ad aprirsi e una
nuova vita, più bella e più facile, comincerà per la piccola
lontano da
qui.

Dall'altra parte del mondo, in quello stesso
momento, Maya Lange sta lavorando perché il sogno di Chun, e
di tante altre bimbe come lei, possa avverarsi. È
specializzata in speranza Maya, fondatrice e
proprietaria di un'agenzia di adozioni: grazie a lei, il
dolore di una madre si
converte nella gioia di un'altra, un destino apparentemente
segnato vira di
colpo e le fila di vite fino a un attimo prima distanti si
intrecciano a
formare nuove, indissolubili trame d'amore.

Sono più di quattrocento le bambine cinesi a cui Maya
ha trovato, negli anni, una nuova famiglia, una casa. Di
ciascuna lei conserva
un ritratto, un ricordo. E nei momenti peggiori, quando le
ansie, le paure e i dubbi
degli aspiranti genitori minacciano di travolgerla, è
sufficiente che Maya
guardi i loro visi per ritrovare di colpo la forza di
ascoltare, rassicurare,
consolare.

Perché il solo dolore che Maya abbia rinunciato
a curare è quello che si porta dentro, irrimediabile come la
perdita che lo ha
causato.

Ma il destino è un filo impossibile da spezzare, e Maya sta
per
scoprire chi c'è all'altro capo del suo.

Dal sito libreriarizzoli.it

Ora un saluto a tutti, con l'augurio di trascorrere un felice
fine settimana...da noi è Carnevale, quindi largo
all'allegria...ieri sera ho portato un'indiana alla festa in
oratorio, sabato invece accompagnerò una punk alla sfilata...ci
sarà da ridere!

Un abbraccio, alla prossima

Simona