



GASTRONOMIA DEL PERU

ORZOTTO CON CARCIOFI

(per 6 a 8 persone)

Ingredienti :

- 250 gr di orzo
- 6 carciofi
- 1 piccola cipolla sottilmente affettata
- 1 spicchio d'aglio
- ½ cucchiaino di coriandolo
- 1 gambo di sedano tagliato a pezzetti
- olio extra vergine d'oliva
- pepe, sale



Preparazione :

Mettere l'orzo in una pentola antiaderente coprendolo con acqua fredda .
Portarlo ad ebollizione, per 20°, aggiungere il sale, continuare a farlo bollire finché diventi tenero.
Soffriggere i carciofi con la cipolla, aglio, sedano, coriandolo, pepe e sale.
Aggiungere l'orzo già cotto e rosolare il tutto per 5 minuti.
Mescolare il tutto e condire con olio extra vergine d'oliva.

Decorazione :

Potete completare l'orzo già cotto e sistemarlo sul piatto da portata con alcuni cuori di carciofi che sono stati soffritti come sopra indicato.