

## Orzo mantecato con Gorgonzola e rape rosse



ricetta  
media



30 min.



piatto a base  
di verdure

### Ingredienti

350 gr di orzo perlato  
100 gr caprino fresco  
150 gr Gorgonzola piccante  
50 gr rape rosse cotte

100 gr di noci sgusciate  
Brodo vegetale  
Mezzo bicchiere di vino bianco

### Preparazione

Tostare l'orzo in olio di oliva come si fa con il riso quindi aggiungere il vino bianco e lasciare evaporare, aggiungere il brodo vegetale; a 3/4 della cottura incorporare il caprino infine mantecare con il Gorgonzola piccante ed aggiustare di sale e pepe. Una volta messo nei piatti decorare con il succo delle rape rosse che è stato ottenuto frullando le rape con un po' di brodo vegetale ed infine, le noci a pezzetti che avrete precedentemente fatto caramellare in padella con lo zucchero.