

Orzo spinaci e mozzarella

INGREDIENTI:

300 gr di orzo perlato,

300 gr di spinaci bolliti,

200 gr di scamorza o mozzarella,

sale qb,

2-3 cucchiaini di olio evo,

1 pizzico di peperoncino se piace,

brodo vegetale qb.

Tritare grossolanamente gli spinaci e metterli in una casseruola insieme a olio e peperoncino e farli insaporire un paio di minuti.

Aggiungere l'orzo perlato e amalgamare iniziando a bagnare con il brodo e continuare a cuocere (seguire i tempi di cottura sulla confezione dell'orzo).

Mescolare di tanto in tanto e aggiungere il brodo senza farlo asciugare troppo.

A metà cottura aggiungere il sale, nel frattempo tritare la scamorza a pezzi piccoli.

Una volta raggiunta la cottura dell'orzo spegnere e aggiungere i cubetti di formaggio e mantecare in modo da farli sciogliere e servire.

Se si utilizza la mozzarella il risultato finale sarà più delicato e un po' più brodoso visto il latte contenuto da esse.