



MAGGIO



L'orzo e i gamberi sono due cose nostre! Una d'acqua e una di terra! Per me stanno bene insieme, ho così creato questa zuppetta gustosa e leggera.

Massimo Spigaroli

LA ZUPPETTA DI ORZO CON I GAMBERI DI ACQUA DOLCE

Ingredienti per 4 persone

l. 1,5 di acqua, 20 gamberi di fiume, 1 gambo di sedano a pezzi, 1 carota a pezzi, g. 200 di orzo perlato, olio extravergine di oliva.

Procedimento

Ponete il sedano e la carota in una pentola con acqua fredda, portate ad ebollizione ed immergetevi i gamberi per circa 30 secondi. Una volta tolti i gamberi dal fuoco separate le teste dalle code, aprite il carapace della coda incidendolo con una forbice longitudinalmente e togliete la polpa. Rimettete le teste e i gusci nella casseruola e lasciate cuocere molto lentamente fino a che il brodo non risulterà ristretto di un terzo del volume. Passate il tutto in un passaverdura e regolate di sale. A parte fate cuocere l'orzo, disponetelo sul fondo di un piatto, adagiatevi sopra le code dei gamberi, coprite con il fumè ed infine aggiungete i fiori di borraggine.