

# ORZOTTO MANTECATO CON MELE *FUJI*, SPECK, FINFERLI E *VEZZENA* STAGIONATO

## Ingredienti:



Per 10 persone

500 g di orzo perlato

80 g di speck

5 mele *Fuji*

300 g di finferli

150 g di *Vezzena* stagionato

1.5 l di brodo vegetale

150 g di burro

100 g di *Trentingrana*

50 g di vino bianco

1 scalogno

30 g di olio



## Preparazione:



### Procedimento

Tritare lo scalogno e farlo stufare con acqua, olio EVO e un poco di vino. Una volta cotto (circa 15 minuti), conservarlo in una bacinella. Cuocere i funghi con olio, sale e pepe. Raffreddare e tagliare i funghi a pezzetti piccoli. Tagliare il formaggio *Vezzena*. Tagliare le mele *Fuji* a dadini e conservare in una bacinella con succo di limone. Tagliare lo speck a dadini simili di dimensione ai dadini di mele.

### Finitura

Tostare l'orzo in una casseruola, aggiungere il vino e bagnare con il brodo vegetale a cui avremo aggiunto tre mele tagliate a pezzi. Aggiungere i funghi e cuocere per 40 minuti. Aggiungere lo speck e le mele tagliate a dadini, terminare la cottura e quindi mantecare con poco burro, *Trentingrana* e *Vezzena*. Disporre nei singoli piatti, decorare con delle mele tagliate a fettine sottilissime e servire.