

## Tomballo di orzotto allo speck *(Primi piatti asciutti)*

### Preparazione

Mettere in una padella il cipollotto con l'olio quando il cipollotto è ben imbiandito aggiungere le verdure miste a piacere (zucchine, peperoni, ponodori, melanzane...). Tirarlo su come un normale risotto. Quando l'orzotto ha raggiunto la metà della cottura almeno aggiungere il resto degli ingredienti.

Prendere lo stampino del timballo e rivestirlo con lo speck, versare dentro l'orzo e passarlo in forno per almeno 15-20 minuti a 180°.

Buono da mangiare caldo e con una fonduta di parmigiano sopra!

### Informazioni

**Preparazione** 15 minuti

**Cottura** 60 minuti

**Dosi per** 4 persone

la terra di Puglia



**ACQUISTA SUL NOSTRO SHOP**

Autentici prodotti di Puglia solo su  
[shop.laterradipuglia.it](http://shop.laterradipuglia.it)

**Sconto del 10%**

utilizzando questo codice entro 31/12

RICETTE-2016

[clicca qui per accedere](#)

### Ingredienti

300 gr di orzo perlato  
1 cipollotto  
1 cucchiaio di olio  
200 gr di ricotta  
50 gr di parmigiano reggiano  
125 gr di mozzarella  
80 gr di speck a fette  
1 uovo intero

Macedonia di verdure miste cote precedentemente.  
Brodo vegetale