

# ORZO SPECK E ZUCCHINE

By Daniela Menclossi



---

**Preparazione :** 40 min - **Riposo :** - - **Cottura :** 30 min - **Materiale :** -

---

**Ingredienti :** 5 persone

- 500 Gr orzo perlato - 1 L. Brodo vegetale - 80 Gr speck tagliato a filetti - 5 Zucchine novelle - 1/2 Cipolla piccola - Prezzemolo tritato

---

1. Inserire la cipolla nella bacinella d'acciaio, tritare vel. 18 ESPERTO
2. Aggiungere lo speck, olio soffriggere a 130 gradi per 3 minuti velocità 3 ESPERTO
3. Aggiungere l'orzo e il brodo, programmare ESPERTO velocità 2A 100 gradi per 30 minuti
4. Trascorsi 20 minuti aggiungere le zucchine che avrete affettato con il disco 2 mm in precedenza [ROBOT]
5. Servite

**Consigli del cuoco :**

Ultimare a piacere con parmigiano

Le ricette degli internauti non sono testate nuovamente dalla Magimix.

Autore : Daniela Menclossi