



Orzo Campano

Orzo provola, patate e guanciale

Ingredienti

350 gr di orzo

4 patate

250 gr di provola affumicata

100 gr di guanciale

1 costa di sedano

1 carota

1 cipolla

Acqua

Sale

Pepe

Olio

Q.b. parmigiano

Q.b. pecorino





Preparazione

La Campania ci regala uno dei piatti più saporiti della cucina italiana, da sempre: pasta provola e patate. Lo so, la adorate anche voi. Ma cosa fare se non possiamo mangiare la pasta? Semplice, la reinventiamo!

Ecco, dunque, la mia versione aggiornata della pasta con provola e patate.

Per prima cosa preparate un brodo vegetale classico con sedano, carota e cipolla.

Successivamente, prendete e pelate le patate.

A questo punto, tagliate a quadretti sia le patate che la provola affumicata e mantenetele separate.

Fate lo stesso con il guanciale.

Prendete ora una pentola e iniziate a cuocere l'orzo come fosse un risotto.

Fate tostare, quindi, l'orzo a secco fino a quando non sarà abbastanza caldo da non riuscire più a tenerlo in mano. Coprite con del brodo caldo e salate.

Aggiungete ora le patate tagliate a quadretti e aggiungete altro brodo.

Continuate così fino a quando l'orzo e le patate non saranno cotti. Non esagerate però con il brodo, non deve essere una zuppa.

Quando orzo e patate saranno quasi cotti aggiungete la provola, il parmigiano, il pecorino e il guanciale precedentemente reso croccante. Mescolate bene, coprite e lasciate riposare per qualche minuto.

Adesso è il momento di riassaporare quel sapore avvolgente e confortante di un piatto tradizionale come questo.



Avete notato qualche differenza?