



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE000417**

**Registrata in data 30 Mar 2016 alle ore 13:05**

**da ANDREA MAGGIORE**

## Orzo Margherita

Un primo delicato e fresco da gustare seduti nel dehor e scaldati dei raggi del sole primaverile, assaporando il contrasto tra la freschezza della mousse di basilico e la stracciatella con il leggero calore dell' orzo al pomodoro e godendo della croccantezza della brisè al pomodoro.

Tempo di preparazione: 60 minuti

### Ingredienti per 2 persone

400 g di pomodori pelati  
100 g di orzo  
mezza cipolla  
500 ml acqua bollente  
100 g di farina 00  
50 g di burro  
300 g di stracciatella  
24 foglie di basilico grandi  
50 g di burro  
80 g di parmigiano grattugiato  
100 ml di panna da cucina  
100 g di robiola  
sale q.b.  
olio extra vergine di oliva

### Preparazione

Aprire la scatola dei pelati e tramite un colino filtrare 25 g di acqua dei pomodori e tenere da parte.

Fare un soffritto con la cipolla tritata fine e un filo di olio evo e poi aggiungere tutto il resto della confezione dei pelati, avendo cura di togliere i piccioli, unire subito dopo anche il sale e l' orzo e cuocere per 40 minuti aggiungendo acqua bollente all' occorrenza e regolando di sale a fine cottura. Nel frattempo impastare l'acqua dei pomodori tenuta da parte con i 50 g di burro, i 100 g di farina 00 ed un pizzico di sale fino ad ottenere un panetto compatto che metteremo a riposare in frigo 15 minuti, quindi stendere la pasta brisè ad uno spessore di 3 mm e rimettere 10 minuti in frigo a riposare, ora tagliare due strisce alte 2 cm e lunghe quanto la circonferenza del cerchio che si vuole realizzare, adagiare le strisce fra due coppapasta di diametro 50 e 45 mm e cuocere in forno a 180° per circa 15-20 minuti.

Per la mousse lavare e asciugare le foglie di basilico, tritarle nel mixer insieme a burro, parmigiano, panna, due cucchiari di olio evo e un pizzico di sale, aggiungere poi la robiola e amalgamare il tutto con una frusta. Mettere in una sac a poche con bocchetta saint honorè e tenere da parte.

A cottura ultimata dell' orzo, condire ancora con un filo di olio a crudo, impiattare creando un recinto ondulato di mousse, riempirlo di stracciatella, adagiare sopra il cerchio di brisè al pomodoro e ultimare con l' orzo e un ciuffetto di basilico.