



SFORMATO DI ORZO GREZZO CON PATATE, CARCIOFI E SPONSALI

Ingredienti

PER LO SFORMATO

50 gr. di orzo grezzo
4 patate di Margherita di Savoia
5 carciofi pugliesi
3 sponsali
Olio extravergine di oliva q.b.

PER IL PANE PROFUMATO

100 gr. di mollica di pane
1 spicchio di aglio tritato
20 gr. di prezzemolo tritato
50 gr. di pecorino grattugiato
acqua, sale e pepe q.b.

Procedimento

Pulire i carciofi e tagliarli a fette, pulire patate e sponsali e tagliarli a bastoncini.

Cospargere una teglia da forno di olio e adagiare in sequenza le patate, gli

sponsali, i carciofi e l'orzo. Salare e pepare.

Coprire di acqua tutti gli ingredienti, aggiungere il pane profumato con il prezzemolo ed il pecorino e condire con olio extravergine di oliva.

Infornare a 200° per circa 1 ora