ORZOTTO CON SALSICCIA E BORLOTTI

Ingredienti per 4 persone:

- 150 g di fagioli borlotti,
- 200 g di salsiccia groppino,
- 400 g di orzo perlato,
- brodo di carne (o brodo di dado),
- 1 cipolla,
- 10 cl di vino bianco,
- sale,
- olio d'oliva,
- burro,
- 2 cucchiai di salsa di pomodoro,
- formaggio grattugiato.

Metti i fagioli borlotti a bagno in acqua fredda la sera precedente.
Cuoci i fagioli in acqua fredda e salata, trita la cipolla finemente e fai soffriggere in olio e burro soltanto metà di quest'ultima quando sarà ben dorata aggiungi l'orzo fai rosolare e fai evaporare con il vino bianco, bagna con il brodo e cuoci per almeno 40 minuti bagnando l'orzo ogni volta che si asciuga.
In un'altra pentola fai rosolare l'altra metà di cipolla aggiungi la salsiccia tagliata a rondelle, fai cuocere ed aggiungi i fagioli borlotti, insaporisci con sale e pepe e 2 cucchiai di salsa di pomodoro, cuoci per 2 minuti.
Quando l'orzo sarà cotto e ben asciutto aggiungi la salsiccia e i borlotti spegnere il fuoco e mantecare l'orzotto con burro e formaggio grattugiato e servire.