Orzotto al mare

Ingredienti

200gr di orzo perlato
60gr cipolla
500gr cozze
250gr vongole veraci
1 spicchio dâ€™aglio
Prezzemolo q.b.
Sale q.b.
Vino bianco q.b.
Olio evo q.b.
Brodo vegetale q.b.

Preparazione

In una casseruola metto un cucchiaio di olio con la cipolla tritata e faccio rosolare , unisco l'orzo e continuo la cottura con del brodo vegetale , a parte in una altra casseruola metto 1 spicchio di aglio con olio e quando e' ben calda metto le cozze e le vongole con un rametto di prezzemolo e una spruzzata di vino bianco , mescolo e quando si aprono tolgo dal fuoco , metto nell'orzotto i frutti di mare puliti dal loro guscio e un po' di acqua da loro rilasciata filtrata , continuo la cottura ottenendo l'orzotto , manteco con del prezzemolo tritato e un filo di olio evo.

Nel piatto metto l'orzotto con sopra alcune cozze e vongole aperte.