
Orzo ai frutti di mare

Autore: Massimiliano Fattorini

Fonte: Web

Profumato, speziato, fresco e dai sapori orientali, ecco la preparazione di questa settimana per una presentazione di pesce diversa dal solito. Dal blog [La piccola casa](#)

In passato ho già preparato un farrotto ai frutti di mare e volevo quindi qualcosa di simile (lo si può chiamare orzotto?) ma diverso, più profumato, speziato, fresco e dai sapori orientali, ho quindi incominciato a guardare nel cassetto delle spezie e l'occhio si è posato su una confezione di garam masala, la gustosissima e profumatissima miscela di spezie indiana a base di cumino, coriandolo, cardamomo, chiodi di garofano, pepe e curcuma. Ho quindi usato degli ottimi pomodori datterini gialli, dolci al punto giusto e dal sapore particolare, quindi per dare una nota di fresco e la giusta acidità ho pensato di aggiungere il succo di mezzo lime. Come gamberetti ho preso i gobbetti rosi, qui li chiamiamo così, piccolini e pescati in zona, ideali nei sughi. In poco tempo tutti gli ingredienti erano pronti e ho potuto dedicarmi alla preparazione della ricetta, che come spesso mi accade nasceva in corso d'opera. Può sembrare forse un po' laboriosa ma vi assicuro che è semplice da preparare e poi comunque alla fine c'è un premio un piatto davvero gustoso e profumato, dal sapore ricco di mille sfaccettature. Ecco quindi la ricetta per questo ottimo orzo con frutti di mare, garam masala e succo di lime. **Ingredienti per 4 persone:** 300 grammi di orzo perlato una dozzina di pomodori datterini gialli due calamari una manciata gamberetti rosa piccoli (i gobbetti) prezzemolo fresco tritato 1 lime una decina di cozze un cucchiaino di Garam Masala una zucchina uno spicchio d'aglio in camicia sale e pepe vino bianco secco olio evo Mettere l'acqua sul fuoco, quando bolle salare e lessarci l'orzo per circa 25 minuti. Nel frattempo sgusciare i gamberetti, pulire i calamari e tagliarli ad anelli e tagliare a cubetti la zucchina, mettere da parte. In una padella antiaderente, io uso quella in ceramica di [Illa](#), far aprire in un filo d'olio evo i muscoli, le cozze volgarmente dette, quando sono aperte levarle lasciando il liquido all'interno e separarle dalle valve, mettere quindi da parte. Versare un paio di cucchiai d'olio nella padella, aggiungere uno spicchio d'aglio e farlo stufare leggermente, levarlo e aggiungere i calamari, farli andare un minuto bagnare con il vino bianco e far andare ancora un paio di minuti, aggiunge quindi i cubetti di zucchini, i pomodori datterini gialli e i gamberetti, aggiustare di sale e pepe, versare il garam masala, bagnare con il succo di mezzo lime e far andare per un paio di minuti, scolare l'orzo e trasferirlo nella padella insieme alle cozze, coprire con un po' di prezzemolo tritato e far andare per un minuto mescolando. Servire quindi al centro del piatto e buon appetito a tutte e tutti con questo piatto davvero profumato e gustoso! Dal blog [La piccola casa](#)