

# Orzo de aipo e gorgonzola com salada de radicchio

Tempo total **30 Mins.** 5 Mins. Tempo de preparação **25 Mins.** Tempo de confeitão

## INGREDIENTES

10 Porções

### Para o orzo:

<b>250 g</b>	de chalotas, bem picadas
<b>500 g</b>	de aipo, cortado em cubos (aprox. 1 x 1 cm)
<b>100 g</b>	de manteiga
<b>500 g</b>	de orzo
<b>300 ml</b>	de vinho branco
<b>1,2 litro</b>	de caldo de legumes
<b>300 g</b>	de gorgonzola
<b>5 g</b>	de sal
<b>2 g</b>	de pimenta

### Para a salada:

<b>50 g</b>	de manteiga
<b>500 g</b>	de peras, cortadas em tiras (cerca de 2 mm de espessura)
<b>50 g</b>	de mel
<b>100 ml</b>	<u>Kikkoman Molho de Soja Fermentado Naturalmente</u>
<b>300 g</b>	de radicchio, cortado em pedaços (aprox. 2 x 4 cm)
<b>100 g</b>	de miolo de noz, torrado
<b>2 g</b>	de pimenta

## PREPARAÇÃO

### Passo 1

Salteie as chalotas e o aipo numa caçarola com manteiga em lume médio durante 2-3 minutos. Adicione o orzo e cozinhe durante mais 2-3 minutos. Deglaceie com o vinho branco e reduza para metade. Adicione o caldo de legumes e cozinhe durante cerca de 12 minutos, mexendo de vez em quando. Retire do lume e junte lentamente o gorgonzola até obter uma consistência cremosa. Tempere com sal e pimenta a gosto.

### Passo 2

Derreta a manteiga num tacho e salteie a pera durante cerca de 2 minutos. Adicione o mel e caramelize ligeiramente a pera durante 1-2 minutos. Deglaceie com o molho de soja Kikkoman e deixe ferver. Adicione o radicchio e as nozes e deixe as folhas da salada murcharem ligeiramente.

### Passo 3

Divida o orzo por quatro pratos, cubra com a salada e sirva.