



Orzo avena e grano con verdure e mazzancolle

Ingredienti:

- 1 Piatto Pronto Orzo Avena Grano con verdure Saclà
- 8 mazzancolle
- 1 spicchio di aglio
- 2 rametti di salvia
- 20 g di burro

Preparazione:



- Lavate e pulite le mazzancolle togliendo il carapace e il budellino nero. Preparate gli spiedini alternando una mazzancolla a una foglia di salvia.
- In una padella antiaderente sciogliete il burro a fuoco lento con uno spicchio di aglio ed un rametto di salvia. Quando il burro inizia a dorare rosolate gli spiedini 2 minuti per lato.
- Togliete gli spiedini e nella stessa padella versate il piatto pronto Saclà Orzo Avena Grano con verdure e saltatelo per un paio di minuti, sempre a fiamma dolce.
- Componete il piatto ponendo sul fondo Orzo Avena Grano e adagiatevi sopra gli spiedini.
- Un calice di vino rosso è l'abbinamento perfetto. Buon appetito!