



Orzo con funghi e curcuma

- 320g di orzo
- 80g di funghi secchi
- 120g di funghi porcini surgelati
- 60g di thaina (crema di sesamo)
- 4 cucchiaini di olio evo
- mezzo spicchio di aglio
- 1 cucchiaino di curcuma

Mettere in ammollo i **funghi secchi** in acqua tiepida per circa 30 minuti, quindi nel frattempo cuocere l'**orzo** in acqua leggermente salata.

Spadellare i funghi secchi strizzati, insieme ai **funghi surgelati**, senza aggiungere acqua ma soltanto mezzo spicchio di **aglio** e l'**olio extravergine di oliva**.

Unire i funghi all'**orzo**, aggiungere la **thaina** e la curcuma, mescolare bene.

Prelevare un paio di cucchiaini di orzo e funghi, frullarli con un paio di cucchiaini di acqua e quindi mescolare la crema ottenuta, insieme a quanto non frullato, nella padella.

Servire e gustare!