



ZUPPA DI ORZO PERLATO

Ingredienti

100 gr di orzo perlato
1 cipolla bianca
1 costa di sedano
1 carota
1 piccola patata
Noce moscata, sale e pepe
Alloro, timo, prezzemolo
1, 5 lt di brodo vegetale
Olio extravergine di oliva

Procedimento

Brasare la cipolla, con il timo e l'alloro per 15 minuti.

Unire la carota, il sedano e la patata -tagliate a cubetti piccoli - mescolare per insaporire.

Aggiungere l'orzo, la noce moscata, il brodo, aggiustare con sale e pepe.

Cuocere per 30 minuti, fino a quando il cereale non sarà cotto, eliminare la foglia di alloro.

Al termine, a piacere, frullare un paio di cucchiariate di minestra per renderla più spessa.

Servire con un filo di olio a crudo.