

Zuppa d'orzo

Ingredienti per 4 persone

- .500 g di fagioli cannellini
- .250 g di orzo perlato
- .1 cucchiaino di concentrato di pomodoro
- .1 cipolla
- .1 spicchio di aglio
- .2 rametti di rosmarino
- .brodo vegetale q.b.
- .pane tostato
- .4 cucchiari di olio e.v.o.
- .sale

Procedimento

- .Bollite l' orzo lavato (ma non lasciato in ammollo) in acqua salata per 15 minuti circa.
- .Nel frattempo preparate un battuto di cipolla, aglio e rosmarino e fateli rosolare in 4 cucchiario di olio e.v.o. in un pentola capiente.
- .Frullate i fagioli nel mixer ed aggiungeteli al soffritto lasciandoli insaporire qualche minuto, aggiungendo un pò di brodo
- .Versate il concentrato di pomodoro e mescolate bene.
- .Unite l' orzo bollito e cuocete a fuoco lento per altri 5 minuti.
- .Aggiustate di sale e pepe e servite con pane tostato e rosmarino tritato.

