

Orzo perlato su vellutata di piselli

Ingredienti

(x 4 persone)

240 g di ORZO PERLATO

5/6 cucchiaini d'olio extra vergine d'oliva

2 l di acqua

1/3 di cipolla

300 g di piselli

100 g di patate

100 g di carote

1 costa di sedano

6 pomodorini

Sale e pepe

20 ml di vino bianco

500 ml di brodo vegetale

Pecorino stagionato e/o parmigiano grattugiato

Preparazione

In una casseruola mettere l'acqua, i piselli, la carota, la cipolla, il sedano e i pomodori, portare ad ebollizione, aggiungere il sale e continuare la cottura per circa 1 ora. Passare il tutto con un passaverdure o con un frullatore ad immersione e mettere da parte.

Tritare finemente la cipolla e farla appassire nell'olio extra vergine d'oliva, aggiungere l'ORZO, sfumare con il vino bianco, coprire con il brodo e lasciar cuocere per 15 minuti a fuoco medio mescolando di tanto in tanto. Unire la vellutata di piselli, continuare la cottura a fuoco basso per altri 5-10 minuti aggiustando di sale e di pepe ed aggiungendo altro brodo se necessario. Accompagnare la zuppa con pecorino stagionato e/o parmigiano grattugiato.

