
MINESTRA DI FAVE SECCHHE E ORZO

Ingredienti per 6 persone:

- 220 g di orzo perlato,
- 200 g di fave secche,
- 80 g di cipolla,
- 2 spicchi di aglio,
- 200 cl di brodo,
- olio d'oliva,
- 1 pizzico di sale,
- 1 macinata di pepe nero.

Lasciate a bagno in acqua fredda 4 ore le fave e 1 ora l'orzo.

Fate appassire in una casseruola con 4 cucchiaini di olio l'aglio e la cipolla tritati; aggiungete le fave scolate, il brodo caldo e un pizzico di sale.

Cuocete coperto, a fuoco moderato per 30 minuti, poi unite l'orzo scolato e continuate la cottura per altri 40 minuti.

Al termine della cottura regolate di sale, aggiungete un cucchiaino di prezzemolo tritato, una macinata di pepe, un filo d'olio crudo e servite.