
ORZO ALLE ERBE AROMATICHE

Ingredienti per 4 persone:

- 250 g. di orzo perlato,
- mezza cipolla tritata finemente,
- 1 mazzetto di erbe aromatiche (timo, basilico, prezzemolo, salvia, rosmarino),
- mezzo litro di vino bianco secco,
- 40 g. di burro,
- un litro di brodo vegetale,
- 2 cucchiai di parmigiano grattugiato.

Fate appassire a fuoco moderato la cipolla nel tegame con metà burro.

Aggiungete metà delle erbe aromatiche (tritate finemente) e fatele rosolare brevemente.

Unite l'orzo e fatelo tostare qualche minuto, mescolando con un cucchiaio di legno.

Irrorate con il vino e fatelo evaporare a fuoco vivace.

Aggiungete poco alla volta il brodo, mescolando di tanto in tanto.

Fate cuocere per 40/50 minuti.

A 3 minuti dalla fine della cottura aggiungete le erbe rimaste.

Togliete dal fuoco l'orzo molto morbido, aggiungete il burro rimasto a pezzetti e il parmigiano, amalgamate il tutto e servite ben caldo.