

MINISTRONE D'ORZO

Ingredienti per 4 persone:

- 200 g di orzo perlato,
- 1 cipolla,
- 1 patata,
- 1 carota,
- 1 mazzetto di prezzemolo,
- alcune foglie di maggiorana,
- 2 rametti di rosmarino,
- 2 cucchiaini di estratto di verdura,
- 3 cucchiai di formaggio parmigiano,
- 2 cucchiai di olio d'oliva extra-vergine,
- sale,
- pepe.

Lavate accuratamente l'orzo, versatelo in una pentola grande, unite 2 litri di acqua fredda, l'estratto di verdura e portate a ebollizione.

Lasciate quindi sobbollire per circa 2 ore a fuoco moderato.

Mondate e tritate la cipolla, fate un battuto di tutte le erbe e preparate un soffritto con questi ingredienti.

Unite il soffritto all'orzo e aggiungete la patata pelata e tagliata a spicchi, la carota raschiata, lavata e affettata.

Salate e pepate e fate cuocere ancora mezz'ora, sempre a fuoco moderato e mescolando di tanto in tanto.

A cottura ultimata versate il minestrone nella zuppiera e cospargetelo con il parmigiano grattugiato.

Servitelo caldo.