

ZUPPA D'ORZO 2

Ingredienti per 4 persone:

- 200 cl di acqua,
- 1 porro,
- 500 g di patate,
- 2 dadi,
- 30 g di burro,
- noce moscata,
- 5 cucchiai di orzo perlato,
- 1 cucchiaio di prezzemolo tritato.

Far bollire l'acqua, unire il porro affettato e cuocere per 10', unire le patate a dadini e cuocere per altri 15', unire l'orzo e cuocere a fuoco basso, senza coperchio, per 45'.

Poco prima del termine di cottura, unire i dadi.

A cottura ultimata, aggiungere il prezzemolo, il burro e un po' di noce moscata.