CREMA D'ORZO 2

Ingredienti per 6 persone:

- 800 g di orzo perlato,
- 50 g di burro,
- 1 bicchiere di panna liquida,
- 200 cl di brodo di carne,
- alloro,
- timo,
- prezzemolo,
- sedano,
- pepe,
- sale.

Gettare l'orzo nel brodo bollente e aggiungere le erbe aromatiche legate a mazzetto, pepare e salare. Cuocere per 1 ora, e anche più se l'orzo fosse ancora duro. Quindi passare al setaccio 2/3 dell'orzo, unirlo al brodo passato al colino. Unire, fuori dal fuoco, il burro, la panna e l'orzo rimasto intero. Servire.