

ZUPPE E MINESTRE

# Zuppa d'orzo con funghi e fagioli

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    PREPARAZIONE: 20 min    COTTURA: 45 min    COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



Un bel piatto di zuppa è ciò che si desidera rientrando a casa dopo una giornata di lavoro in pieno inverno: una coccola che riscalda il corpo e l'anima e questa zuppa d'orzo con funghi e fagioli è proprio l'ideale perché leggera e gustosa.

Il nostro consiglio è di utilizzare degli champignons crema un po' più saporiti rispetto alla versione bianca.

## INGREDIENTI

CHAMPIGNONS CREMA 500 gr  
FAGIOLI CANNELLINI già cotti - 250 gr  
ORZO PERLATO 200 gr  
CIPOLLOTTI 1  
SCALOGNO 1  
TIMO 2 rametti  
SPICCHIO DI AGLIO 1  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4  
cucchiari da tavola  
SALE  
PEPE NERO

## PREPARAZIONE

- 1 Scaldate un generoso giro d'olio extravergine d'oliva in una casseruola a fondo spesso. Aggiungete uno spicchio d'aglio in camicia e fate prendere calore a fuoco moderato.



- 2 Mentre l'olio prende calore e s'insaporisce con l'aglio, pulite il cipollotto rimuovendo la parte delle radici, il ciuffo verde e la pellicina più esterna, quindi affettatelo finemente.

Affettate sottilmente anche lo scalogno, dopo aver rimosso la pellicina esterna.





**3** Unite alla casseruola anche questi due ingredienti e fateli appassire dolcemente.



**4** Prendete gli champignons e dividete le cappelle dai gambi ed affettate quest'ultimi a rondelle.



**5** Togliete l'aglio dalla casseruola ed unite i gambi degli champignons affettati e parte dei fagioli già cotti. Insaporite il tutto con un paio di rametti di timo.



6 Bagnate la preparazione con qualche mestolo di brodo vegetale in modo tale da coprire

abbondantemente gli ingredienti presenti nella casseruola.

Alzate il fuoco, coprite la casseruola con un coperchio e portate a bollore.



- 7 Quando la zuppa bolle vivacemente, aggiungete dei funghi champignons interi, magari scegliendo tra quelli più piccoli. Aggiungete anche l'orzo perlato per il quale saranno necessari almeno 40 minuti di cottura.

Insaporite la zuppa con del sale qualora non fosse già presente nel brodo vegetale.

Coprite la casseruola e fate cuocere a fuoco basso per circa 20 minuti.





- 8 Trascorso questo tempo di cottura, affettate le cappelle dei funghi champignons rimasti ed unitele alla zuppa insieme ai fagioli rimasti. Insaporite con del pepe a piacere e lasciate cuocere per altri 20 minuti o fino a cottura dell'orzo.



9 Al termine della cottura servite la zuppa ben calda con un giro d'olio a crudo e una

macinata di pepe nero.



