

ZUPPE E MINESTRE

Zuppa d'orzo funghi e zucca

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



PER 4 PERSONE

- 4 pugni d'orzo perlato
- 2 patate
- 150 g di zucca gialla pulita
- 150 g di funghi freschi puliti
- 2 cucchiaini di funghi secchi
- 1 scalogno
- 2 cucchiaini d'olio extra vergine d'oliva
- un dado vegetale
- sale
- pepe
- prezzemolo tritato e grana grattugiato.

PREPARAZIONE

- 1 Ammorbidire i funghi secchi in acqua calda; tritare lo scalogno e farlo appassire nell'olio direttamente nella pentola a pressione senza coperchio; aggiungere le verdure tagliate a cubetti, i funghi secchi strizzati, l'orzo, il dado, 2 pizzichi di sale e 1/2 litro d'acqua

(verificare indicazioni sulla confezione d'orzo). Chiudere la pentola e cuocere circa 20 minuti dal sibilo (verificare comunque i tempi di cottura indicati sulla confezione dell'orzo).

- 2 Trascorso il tempo proseguire per 3 o 4 minuti la cottura, senza coperchio, per mantecare e salare se necessario; infine prima di servire aggiungere pepe, un filo d'olio, grana e prezzemolo.