

ZUPPE E MINESTRE

Zuppa di orzo patate e funghi

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) COSTO: [basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



La zuppa di orzo patate e funghi è un gustoso primo piatto perfetto per chi torna tardi la sera dopo una giornata di lavoro pesante. Insomma uno di quei piatti rustici, buoni e saporiti che vengono definiti con il termine *comfort food* perché la sensazione di conforto è proprio quella che si avverte fin da subito, appena dopo la prima cucchiata. Fare questa ricetta è davvero semplice, una delizia per gli occhi e per il palato, una zuppa questa che se fatta riposare è ancora più buona. Quella che vi diamo poi, è soltanto un'idea, una linea guida. In realtà questa ricetta è molto versatile e si presta in maniera ottimale a essere modificata in base ai vostri gusti e alle vostre esigenze. Al posto dell'orzo ad esempio potete provare il grano, il farro e tanti

altri cereali, anche con il riso viene ottimo. Se amate i piatti di sostanza questa zuppa di orzo patate e funghi è proprio ciò che fa per voi! E se vi dovesse essere avanzato dell'orzo usatelo per realizzare quest'altra ricetta gustosa: [insalata](#) di orzo alla greca!

INGREDIENTI

ORZO PERLATO 80 gr

FUNGHI misti - anche congelati - 250 gr

PATATE 2

CIPOLLE piccola - 1

BRODO VEGETALE 1 l

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 2
cucchiari da tavola

SALE

PEPE

PREPARAZIONE

- 1 Per realizzare una buona zuppa di orzo patate e funghi, procedete nella seguente maniera: prima di tutto preparate un'abbondante pentola di brodo, che servirà per la cottura della zuppa; quindi prendete una piccola cipolla e tritatela finemente. Versate un'abbondante giro d'olio extravergine d'oliva in una casseruola, trasferite il trito di cipolla all'interno della casseruola, accendete il fuoco e lasciate soffriggere e appassire leggermente la cipolla.





2 Mentre la cipolla si stà appassendo, tagliate grossolanamente i funghi misti e, trasferiteli nella casseruola insieme al soffritto di cipolla, lasciate scaldare e insaporire per circa 5-10 minuti, mescolando di tanto in tanto.





- 3** Nel frattempo pelate e tagliate a cubetti le patate, trascorso il tempo sopra indicato, aggiungete la dadolata di patate nella casseruola, lasciate insaporire qualche istante, poi versate all'interno della casseruola anche l'orzo.





- 4 Prendete il brodo caldo preparato in precedenza e, iniziate ad incorporarlo alla zuppa di orzo patate e funghi, fino a ricoprire completamente tutti gli ingredienti. Se necessario aggiustate con un pizzico di sale e aggiungete anche una macinata di pepe a piacere. Portate a bollore e fate cuocere a fuoco dolce per circa un'ora.





- 5 Trascorso il tempo di cottura, spegnete il fuoco, lasciate riposare per qualche istante e servite.

