



PARTECIPA AL NOSTRO BLOG

DANTE

Scrivi a ricettedifamiglia@oliodante.com
e chiedi un consiglio allo chef di Olio Dante

ZUPPA FAGIOLI E ORZO

blog.giallozafferano.it/ricettedimarina/



Ingredienti per 4 persone:

250 g di orzo
200 g di fagioli secchi
2 cucchiaini di concentrato di pomodoro con verdure
300 ml circa di brodo
Olio Extravergine di Oliva (io Olio Dante)
peperoncino piccante

Preparazione:

Mettere i fagioli secchi a bagno per 12 ore. Cuocerli in pentola a pressione per 15 minuti (o in una pentola normale con abbondante acqua, fino a quando non saranno cotti). Mettere l'orzo a bagno per circa 6 ore e lessarlo per 20 minuti (pentola normale). In un tegame mettere 3 cucchiaini di olio e il concentrato di pomodoro e lasciar insaporire per qualche minuto. Aggiungere i fagioli, amalgamando bene, l'orzo ed infine qualche mestolo di brodo. Aggiustare di sale e far cuocere con la pentola coperta per circa 15 minuti. Aggiungere, se necessario, altro brodo (che avrete lasciato sul fuoco, in modo da averlo sempre caldo). A cottura ultimata aggiungere, se vi piace, un po' di peperoncino piccante e far restringere la zuppa secondo i propri gusti. Servire la zuppa di fagioli e orzo calda, accompagnata da qualche crostino.

DANTE



vero