



MINISTRA DI ORZO E CHAMPIGNON CREMINI

magieaifornelli.altervista.org



Ingredienti per 4:

Funghi champignon cremini g 500
orzo perlato g 200
brodo vegetale circa 1 litro e 1/2
1 cipolla piccola
prezzemolo
Olio evo 4 cucchiari io ho usato Olio Dante
pepe di mulinello
sale fino

Preparazione:

Laviamo velocemente sotto un getto di acqua i funghi dopo aver eliminato il terriccio sottostante il gambo, asciugiamoli e tagliamoli a fette. Mettiamo ad appassire la cipolla affettata al velo in 4 cucchiari di olio, dopodichè uniamo i funghi e lasciamo insaporire un poco, aggiungiamo l'orzo sciacquato bene, insaporiamo un minuto e uniamo anche il brodo vegetale bollente, un po' di prezzemolo e portiamo a cottura fino a quando sarà cotto l'orzo, semicoperto a fiamma dolce. Saliamo e pepiamo verso fine cottura. Serviamo con un filo di olio a crudo.