



RICETTA: MINISTRA DI ORZO CON VERDURE E PANCETTA



Portata: Primi piatti

Olio Bertolli: Gentile

Difficoltà: Facile

Tempo di preparazione: 10 min.

Ingredienti per 4 persone:

- 200 g di orzo perlato
- 1 patata
- 1 costa di sedano
- 4 cucchiaini di olio extravergine BERTOLLI GENTILE
- 1 carota
- 1 cipolla
- 50 g di pancetta affumicata a dadini
- 1 dado vegetale
- 40 g di parmigiano grattugiato
- 1 foglia di alloro
- sale

Preparazione:



Pela la patata e tagliala a pezzetti (1), sbuccia, lava e taglia la cipolla, raschia la carota e affettala (2), monda lava e taglia la costa di sedano (3).



In una pentola versa 2 litri di acqua insieme alla pancetta e a 2 cucchiaini d'olio extravergine BERTOLLI GENTILE (4). Porta a bollore, unisci gli ortaggi preparati (5), la foglia d'alloro e il dado (6) e lascia bollire per alcuni minuti.



Olio consigliato:



Gentile

Risciacqua l'orzo (7), sgocciolalo e versalo nella casseruola (8). Fai cuocere per 45 minuti circa.
Spegni il fuoco, cospargi la minestra di parmigiano grattugiato (9), aggiungi 2 cucchiaini d'olio extravergine BERTOLLI GENTILE a crudo e portala in tavola ben calda.