



SIMONE RUGIATI E LA PENTOLA A PRESSIONE BRIOSA ZUPPA D'ORZO CON VERDURE CROCCANTI

Primo - 4 persone

Ingredienti:

- 250 g orzo perlato
- 50 g pancetta
- 1 cipolla
- 1 patata
- 2 carote
- 1 zucchina
- 1 peperone rosso
- 1 costa di sedano
- abbondante basilico
- sale
- pepe
- olio extravergine
- 1 lt acqua

Preparazione:

-Tritate finemente la cipolla, le carote, il sedano, la patata e la pancetta. Mettetele nella pentola e aggiungete quattro ecodose d'acqua. Aggiungete anche l'orzo lavato molto bene.

-Regolate con sale, un rametto di rosmarino e pepe nero e mettete il coperchio.

-Mettete la fiamma al massimo. Dal momento del fischio, abbassate la fiamma di 2/3 e lasciate cuocere gentilmente per 15 minuti.

-Dopo 15 minuti, lasciate uscire il vapore. Versate su un piatto di portata e aggiungete un filo di olio e abbondante basilico fresco.