
MINESTRA DI ORZO E FUNGHI

Ingredienti per 4 persone:

- 300 g di orzo perlato,
- 1 manciata di funghi porcini secchi,
- aglio,
- 1/2 cipolla,
- panna da cucina,
- sale,
- pepe,
- olio d'oliva,
- 2 chiodi di garofano.

Mettere a bagno per 1 ora, separati, i porcini e l'orzo.

Fate soffriggere in olio l'aglio, la cipolla ed i chiodi di garofano; poi unite i funghi lavati e tagliuzzati.

Aggiungete l'orzo lavato, il sale, il pepe ed un litro d'acqua bollente.

Coprite e cuocete lentamente per circa 50 minuti.

A fine cottura aggiungete la panna.

La minestra dovrà rimanere piuttosto densa.