

# MINESTRA D'ORZO E FAGIOLI

Ingredienti per 4 persone:

- 80 g di orzo,
- 250 g di fagioli secchi,
- 2 patate grandi,
- 1 pezzetto di sedano,
- 1 carota,
- 1 cipolla,
- 1 spicchio di aglio,
- sale,
- pepe,
- 1 filo di olio d'oliva.

La sera prima mettete a bagno i fagioli in acqua fredda e il giorno dopo lessateli in 200 cl di acqua, unendo sedano, carota, cipolla, aglio, patate sbucciate e tagliate a tocchetti.

Cuocete 2 ore.

In un'altra pentola lessate l'orzo e scolatelo.

Ritirate dal fuoco il recipiente coi fagioli, togliete la metà di questi, frullate tutto il resto.

Versate di nuovo nella pentola, scaldate e aggiungete l'orzo.

Cuocete 20 minuti; versate nella zuppiera, condite con un filo d'olio e servite.