

MINISTRINA D'ORZO

Ingredienti per 4 persone:

- 130 g di orzo,
- 150 cl di brodo,
- 2 uova,
- 1/2 bicchiere di latte,
- 2 cucchiaini di prezzemolo fresco,
- formaggio parmigiano grattugiato,
- sale,
- pepe.

Versate in una pentola il brodo, unite il riso e portate a bollore.

Diminuite il calore, coprite e lasciate cuocere per circa mezz'ora.

Mettete da parte alcuni cucchiai di orzo e frullate il resto.

Versate il frullato nella pentola, regolate sale e pepe, fate scaldare.

In una zuppiera sbattete le uova con il parmigiano, il latte, il prezzemolo, l'orzo tenuto da parte e, poi, diluite il tutto con la minestra ben calda.

Servite con formaggio grattugiato a parte.