

CREMA D'ORZO 1

Ingredienti per 4 persone:

- 100 g di orzo perlato
- 1 cipolla piccola
- 1 osso di vitello
- 3 cucchiaini di olio d'arachide
- 25 cl di crema di latte
- 1 mazzo di odori (sedano, alloro) legati
- 1 panino di segale
- sale

Scaldare l'olio in una casseruola e fatevi soffriggere la cipolla tritata.

Unite l'orzo, fatelo appena rosolare, poi coprite con 1 litro e mezzo di acqua calda.

Aggiungete l'osso di vitello, il mazzetto di odori, il sale e fate cuocere a fuoco dolce per circa 1 ora e mezzo, finché l'orzo sarà cotto.

Scattate quindi gli odori e l'osso, frullate la zuppa nel miele e passatela ancora attraverso il colino fine per eliminare eventuali grumi.

Completate con la crema di latte e servite la zuppa accompagnata dal pane di segale tagliato a bastoncini e asciugato in forno.