

Minestra d'orzo e fagioli (Menestra r'urzo e fasuli)



Ingredienti per 5 persone:

- *500g di fagioli borlotti freschi*
- *100g d'orzo*
- *6 cucchiaini di olio EVO (Mediterranea)*
- *1 cipolla tritata*
- *1 spicchio di aglio tritato*
- *1 ciuffo di prezzemolo tritato*
- *sale e pepe q.b.*

PROCEDIMENTO:

- 1. Sgranare i fagioli e cuocerli coperti d'acqua, per circa 1 ora, su fuoco moderato.*
- 2. Mondare l'orzo e lessarlo per circa 1 ora, coperto d'acqua, a fuoco moderato.*
- 3. Soffriggere nell'olio la cipolla e l'aglio. Versare l'orzo lessato nella pentola dei fagioli. Unire il soffritto e amalgamare bene il tutto.*
- 4. Salare, pepare e cospargere il prezzemolo.*
- 5. Servire subito, ben calda.*