

ZUPPA D'ORZO E VERDURE

E' si il freddo è tornato e con esso è tornata la voglia di cose calde.. l'altra sera piena di brividi mi sono accontentata di un the ma oggi ho preparato qualcosa di decisamente più gustoso.. una bella zuppa!!!



ZUPPA D'ORZO E VERDURE

per 2-3 persone

4 fette sottili di bacon

1 piccola cipolla

1 carota grande

1 gambo di sedano

1/2 porro

1 patata media

broccolo romanesco

2 cucchiaini di orzo

2 cucchiaini di fagioli all'occhio

timo, salvia, maggiorana

olio extravergine d'oliva

sale, pepe

parmigiano reggiano

La sera prima mettete in ammollo i fagioli.

In una casseruola mettete a scaldare un filo d'olio, mettete

il bacon tagliato a striscioline e le carote la cipolla e il sedano tagliati grossolanamente. Lasciate soffriggere 5 minuti poi unite il porro a rondelle le patate a cubetti il broccolo romanesco e le erbe tritate, lasciate insaporire qualche minuto poi allungate con acqua salata o se l'avete con del brodo. Nel frattempo in un pentolino mettete a cuocere l'orzo e i fagioli all'occhio, quando saranno cotti unirli alle verdure, regolate di pepe.

Con il mixer ad immersione frullate qualche cucchiaio di zuppa e riunirlo alla restante.

Versare nel piatto condire con un filo d'olio e del parmigiano reggiano.

VELLUTATA DI FUNGHI E PATATE

C'è ancora della neve qui in romagna e guardando fuori dalla finestra ancora c'è tanta voglia di una bella zuppetta calda..



VELLUTATA DI FUNGHI E PATATE

(ingredienti per 4 persone)

200 gr di patate

400 gr di funghi champignon

1 spicchio d'aglio
brodo vegetale
latte
prezzemolo
parmigiano
crostini di pane

olio extravergine d'oliva, sale, pepe

Pulite i funghi tagliateli e metteteli in una padella dove avrete fatto rosolare lo spicchio d'aglio con un filo d'olio d'oliva, lasciate cuocere i funghi circa 15 minuti eventualmente allungando con un po di brodo.

Pelate, lavate e tagliate a piccoli cubetti le patate, mettetele in una casseruola unite i funghi e coprite con metà brodo e metà latte, lasciar cuocere circa 15 minuti, salate separe e con in frullatore ad immersione formate una crema, se troppo densa aggiungere un po di brodo se troppo liquida lasciate restringere, *la densità va comunque a gusti...* Impiattate condite con un filo d'olio extravergine d'oliva prezzemolo fresco tritato e crostini di pane abbrustolito.