



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

Orzo e funghi



4 Persone

primi Categoria

facile Difficoltà

1 ora e 30 minuti Tempo

Attrezzatura : **padella con coperchio, pentola, tegame**

Ingredienti

- 320 gr di orzo perlato
- 500 gr di funghi misti
- 60 gr di lardo
- 1 cipolla
- 1 spicchio di aglio
- 100 ml di latte
- 1,5 l di brodo vegetale
- 1 ciuffetto di prezzemolo
- 3 cucchiaini di olio extravergine d'oliva
- sale
- pepe

Preparazione Orzo e funghi

Passo 1.

Fate rosolare in una padella con l'olio extravergine d'oliva i funghi puliti e tagliati a pezzetti e mezza cipolla affettata sottilmente.

Passo 2.

Aggiustate di sale, coprite la padella e fate cuocere a fuoco moderato 15 minuti.

Passo 3.

Lavate l'orzo con acqua fredda corrente e fatelo tostare qualche minuto in un tegame col lardo tritato finemente, mezza cipolla affettata sottilmente e uno spicchio d'aglio.

Passo 4.

Versate il brodo già caldo e fate cuocere 40 minuti.

Passo 5.

Aggiungete a questo punto i funghi e il latte, procedetela cottura altri 20 minuti.

Passo 6.

Quando il liquido in eccesso sarà evaporato, Aggiustate di sale, pepate, cospargete di prezzemolo tritato e servite.

Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 01/10/2015
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)