

Minestra di orzo e sedano



Ingredienti

100 gr. orzo perlato
2 gambi di sedano
2 litri brodo di dado leggero
2 tuorli d'uovo
50 gr. burro
70 ml panna liquida
sale q.b.
pepe q.b.

Facciamo scaldare 30 gr. di burro in padella e facciamo tostare l'orzo per 3 minuti. Versiamoci sopra il brodo bollente, una macinata di pepe, se serve un pizzico di sale; portiamo ad ebollizione poi abbassiamo la fiamma e lasciamo cuocere circa mezz'ora a fuoco lento, mescolando ogni tanto.

Puliamo e laviamo il sedano e facciamolo a pezzetti, aggiungiamolo all'orzo e facciamo cuocere un'altra ora. Sbattiamo in una terrina le uova con la panna e versiamo sulla minestra insieme ai 20 gr. di burro rimasti. Serviamo ben caldi.