



Orzo al pesto e pomodorini

Ingredienti

80 g. foglie di basilico
60 g. parmigiano
20 g. pecorino
30 g. pinoli
150 g. olio e.v.o.
sale q.b.
4 zucchine medie
400 g pomodori ciliegini
150 g. scaglie di grana padano
350 g. orzo perlato

Preparare il pesto senza aglio:

Lavare e asciugare le foglie di basilico.

Mettere nel boccale il basilico, il parmigiano, il pecorino e i pinoli.

Frullare tutto 20 secondi a vel. 7. Unire olio e sale.

Frullare altri 20 sec. a vel. 7.

Conservare in frigo/congelare.

Preparare l'orzo:

Pulire, tagliare a fette le zucchine e poi grigliarle. Successivamente tagliarle a pezzi medi (delle dimensioni di uno zuccherino).

Pulire e tagliare a tocchetti i pomodorini e unirli alle zucchine.

Lessare l'orzo in abbondante acqua salata per il tempo indicato sulla confezione. Scolare e sciacquare velocemente. Lasciare sgocciolare per un quarto d'ora.

Unire l'orzo alle verdure, aggiungere le scaglie di grana e condire il tutto con il pesto (quantità a proprio gusto). Mescolare bene.

Servire freddo.

Fonte: Libro base ricette Bimby