



## Zuppa di miglio

### **Ingredienti**

200 gr. di miglio decorticato

200 gr. di piselli

1 porro piccolo

1 carota

1 costa di sedano

1 cipolla

1 spicchio d'aglio

1 ciuffo di prezzemolo

olio q.b.

sale q.b.

pepe q.b.

Mettere a bagno il miglio in acqua fredda per 30 minuti.

Tritare la cipolla, il porro, la carota e la costa di sedano e farli appassire con un cucchiaino di olio.

Unire l'aglio ed il miglio poi aggiungere 1 lt + 1/4 di acqua bollente.

Far cuocere per mezz'ora, salare, quindi aggiungere i piselli e cuocere per altri 15 minuti.

Aggiungere il prezzemolo tritato, il pepe e servire ben caldo.