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 cucchiai di orzo
2 cucchiai 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.