

Orzo con piselli e gamberi



Esecuzione: Facile

Preparazione: 10

Cottura: 30

Dosi per 4 persone

Fai ammollare l'orzo in acqua fredda per 20 min. prima della cottura. Sguscia le code di gambero, taglia la polpa a dadini e tienila da parte. Trita la cipolla e soffriggila in una casseruola con l'olio d'oliva, quindi unisci l'orzo scolato dall'acqua e parte del brodo bollente.

Aggiungi un pizzico di zafferano, lascia assorbire il brodo quindi aggiungine altro fino a cottura ultimata (circa 30 min.); aggiusta di sale.

A metà cottura ritira dal fuoco e manteca con la panne e le erbe aromatiche tritate. Spolverizza con il pepe e servi.

Ingredienti per 4 persone

- **Per l'orzo:**
- 200 gr di orzo perlato
- 200 gr di code di gambero

- 150 gr di piselli sgusciati
- 1 cipolla piccola
- 1 cucchiaio di erbe miste (prezzemolo, maggiorana, basilico)
- 1 lt di brodo vegetale
- 2 cucchiaini di panna fresca
- 4 cucchiaini di olio EV d'oliva
- zafferano
- sale e pepe