Orzo ai fiori di zucca

Esecuzione: Facile

Preparazione: 15

Cottura: 25

Dosi per 4 persone

Lava e taglia le zucchine a rondelle e i fiori a striscioline; trita il basilico con lo spicchio d'aglio e la cipolla. Rosola il trito nell'olio, unisci l'orzo e lascia cuocere per alcuni minuti. Bagna con il vino bianco e lascia evaporare.

Copri con il brodo caldo e prosegui la cottura aggiungendo il brodo bollente mano mano che si asciuga. dopo circa 10 unisci lo zafferano sciolto in poco brodo, le zucchine e i fiori. Fai cuocere per ancora 10-15. Manteca con il burro e il parmigiano, aggiusta di sale e servi macinando del pepe bianco al momento.

Ingredienti per 4 persone

- **Per l'orzo:**
- 200 g di orzo perlato
- 250 g di zucchine piccole con il fiore
- 1/2 l di brodo vegetale

- 1/2 cipolla
- 1 spicchio d'aglio
- 1/2 bicchiere di vino bianco
- 4 cucchiai di olio EV
- 20 g di burro
- 4 cucchiai di parmigiano
- 1 bustina di zafferano
- basilico
- sale e pepe bianco