ORZO, PISELLI E FRAGOLE

Ingredienti (per 4 persone):

- 120 gr. di orzo perlato
- 140 gr, di piselli freschi, già sgusciati
- 1 cipollotto rosso
- brodo vegetale, caldo
- olio EVO
- 4 fragole medie
- origano secco
- sale
- pepe

Procedimento:

Innanzitutto lavate e asciugate le fragole. Tagliatele finemente con un coltello e disponetele su una teglia coperta con un foglio di carta forno. Infornatele a 120° (preriscaldato, statico) per circa 20 minuti. Fate intiepidire e staccate delicatamente le chips dalla carta.

Tagliate finemente il cipollato e fatelo appassire con un filo d'olio, in una padella abbastanza capiente.

Aggiungete i piselli e dopo un paio di minuti versate un pochino di brodo. Fate cuocere per circa 10 minuti, mescolando ogni tanto.

Quando i piselli saranno morbidi, unite l'orzo e portatelo a cottura aggiungendo gradatuamente il brodo, aggiustando di sale se è necessario.

A cottura ultimata aggiungete l'origano, metà delle fragole spezzettate e mescolate il tutto.

Impiattate, rifinite con un po' di pepe e le chips di fragole intere.