



Ricetta per Zuppa d'orzo con gamberetti



Per 4 persone

Tempo di preparazione: 145 min

Ingredienti:

- 150 g orzo perlato RIEPER
- 30 gamberetti
- 2 scalogni o 1 cipolla
- 2 carote
- 2 zucchine
- 1,5 l brodo vegetale
- 1/2 bicchiere di vino bianco
- sale e pepe
- erba cipollina

Preparazione:

Soffriggere in olio 1 scalogno tritato, aggiungervi l'orzo e il brodo e far cuocere per 30 min. Tagliare in piccolissima dadolata carote e zucchine. Soffriggere lo scalogno o la cipolla rimanente, aggiungervi i gamberetti ben puliti e lasciarli cuocere per qualche minuto. Aggiungere

il vino bianco, fare evaporare e togliere i gamberetti. Aggiungere all'intingolo rimasto le verdure, mescolare bene e aggiungere il tutto alla zuppa d'orzo. Cuocere per altri 10 min. Prima di servire aggiungere i gamberetti e l'erba cipollina tagliata finemente.