

Orzo con piselli

Orzo 50 gr

Olio 1 c

Piselli 75 gr (freschi o surgelati)

Parmigiano 2 c

Brodo

Cipolla, prezzemolo, sale e pepe

Far appassire la cipolla tritata con l'olio ed il prezzemolo tritato. Aggiungere i piselli e l'orzo, far insaporire. Bagnare con il brodo bollente e lasciare cuocere 30/40 minuti.

Salare e pepare.

Servire con il parmigiano.