



Minestra d'orzo con zucchine e basilico - [Visualizza sul sito di cockerina](#)

Primi piatti - minestre -

ingredienti per 4 persone:

200 gr di orzo perlato  
3 zucchine di medie dimensioni  
1 + 1/2 litro di brodo di dado  
un mazzetto di basilico  
grana grattugiato  
olio evo

In una pentola rosolare l'orzo con qualche cucchiaino di olio evo, mescolando continuamente per qualche minuto.

Bagnare poco per volta col brodo caldo e cuocere come per il risotto.

A metà cottura, dopo circa 1/2 ora, unire le zucchine tagliate a cubetti, continuando a mescolare ed aggiungere brodo.

A fine cottura cospargere di basilico tritato, spegnere il fuoco e lasciar riposare coperto per qualche minuto. Servire con abbondante grana grattugiato.

