ORZOTTO CON POMODORO, PISELLI E FETA

Un piatto buono caldo e freddo, perfetto anche per la schiscetta da portare al lavoro!

Facile 30' Primo

INGREDIENTI (4 PORZIONI)

- 400 gr Piselli Fini 400 g
- 400 ml Brodo vegetale (o acqua calda)
- 1/2 Cipolla
- 130 g Feta
- 3 cucchiai Olio EVO
- 280 g Orzo perlato
- 400 g Polpa Pronta De Rica
- q.b. Sale e pepe
- 1 Scalogno
- 50 g Vino bianco per sfumare

PRODOTTO USATO PER QUESTA RICETTA:

PREPARAZIONE

1. Lavare l'orzo sotto acqua corrente e metterlo da parte.
2. Scaldare l'olio in una pentola o padella abbastanza grande e soffriggere lo scalogno; aggiungere l'orzo e farlo tostare.
3. Sfumare con del vino, far evaporare e versare la polpa di pomodoro. Dopodiché unire il brodo fino a cottura; ci vorranno dai 15 ai 25 minuti.
4. Regolare con sale e pepe, infine aggiungere i piselli e la feta tagliata a dadini.

© 2026 Consorzio Casalasco del Pomodoro Soc.Agr.Coop. C.F. e P.IVA e Reg. Imprese: 00325250199 - R.E.A. CR 98044