

ZUPPA DI NASELLO CON ORZO

TEMPO DI PREPARAZIONE 20 MINUTI

TEMPO DI COTTURA 30 MINUTI

PORZIONI 4 PERSONE

INGREDIENTI

80 g di orzo

1 piccolo mazzo di prezzemolo

400 g cuore di nasello

olio extravergine di oliva

1 cipolla

sale q.b.

1 pomodoro grande

PREPARAZIONE

1. Risciacquate sotto acqua corrente l'orzo.
2. Cuocetelo per circa 15 minuti in acqua salata in pentola a pressione dal momento in cui inizia a fischiare.
3. Nel frattempo tagliate la cipolla e soffriggetela.
4. Aggiungete il pomodoro tagliato a pezzetti nel brodo con l'orzo e poco dopo il pesce.
5. Verso fine cottura inserite la cipolla e una volta fuori dal fuoco il prezzemolo tritato.
6. Condite con olio extra vergine di oliva.

NOTE: La quantità di orzo è indicativa perchè dipende dal numero di commensali.

Io ho usato del **nasello congelato** naturalmente va benissimo anche quello fresco. Per il tempo di cottura io ho lasciato cuocere sino a quando la carne è diventata bella soda, in seguito ne ho preso un pezzettino l'ho tagliata a metà e ho controllato se era cotta.