

# Zuppa con orzo legumi e pesto

## Ingredienti

- 60 g Piselli secchi
- 60 g Lenticchie secche
- 60 g Orzo
- 1 Cipolla
- 3 cucchiaini Olio Extravergine D'Oliva
- 3 cucchiaini Pecorino grattugiato
- 2 cucchiaini Parmigiano grattugiato
- 4 cucchiaini Pesto Alla Genovese
- 2 macinata Pepe
- 2 presa Sale Fino
- 5 rametti Maggiorana fresca in foglie

## Preparazione

1. Sciacquate orzo e i legumi secchi (fate riferimento alle vostre confezioni, sulle mie c'era scritto così)
2. Versate circa 2,5 litri di acqua fredda in una pentola a pressione
3. Aggiungete 2 prese di sale e aggiungete l'orzo, le lenticchie e i piselli. (nel mio caso i tempi di cottura erano simili)
4. Chiudete il coperchio e mettete sul fuoco medio.
5. Cuocete per circa 20 minuti dal momento in cui la pentola inizierà a fischiare.
6. Soffriggete la cipolla con un cucchiaino di olio.
7. Versate i cereali e i legumi con la loro acqua di cottura in una pentola di coccia, aggiungete la cipolla e continuate la cottura per altri 10 minuti.
8. Fuori dal fuoco aggiungete maggiorana e pesto.
9. Condite con il formaggio, olio e servite subito.