



## **Orzotto giallo con piselli al profumo di timo**

### *Ingredienti:*

- ✓ *1 l. circa di brodo vegetale*
- ✓ *300 g di orzo perlato*
- ✓ *300 g di piselli freschi (o surgelati)*
- ✓ *2 carote, una cipolla, olio extra vergine di oliva*
- ✓ *lievito di birra in scaglie*
- ✓ *un cucchiaino di timo fresco (o secco)*
- ✓ *una bustina di zafferano in polvere*
- ✓ *sale integrale*

### **Preparazione**

*Ponete in una pentola qualche cucchiaino di olio extra-vergine di oliva, fate insaporire la cipolla finemente affettata, le carote tagliate a cubetti e il timo. Unite poi i piselli surgelati, bagnate con un po' di brodo vegetale preparato nel modo classico (o facendo sciogliere uno o due cucchiaini di preparato vegetale per brodo ogni litro d'acqua) e cuoceteli per circa 5 minuti.*

*Sciacquate l'orzo, aggiungetelo in pentola e continuate la cottura per circa mezz'ora, versando un mestolo di brodo man mano che verrà assorbito.*

*Tenete sempre ben coperti sia l'orzo che i piselli con la parte liquida e, quasi a fine cottura, unite la bustina di zafferano per donare il classico colore dorato, aggiustate di sale, fate mantecare l'orzotto e lasciatelo riposare per qualche minuto. Prima di servire condite con un filo di olio extra vergine di oliva e spolverate con il lievito di birra in scaglie.*