

ORZO BUS Variante 1



■ INGREDIENTI

PER 4 PORZIONI

- 280 gr di orzo perlato
- 24 gr di porro (12 cm)
- 20 gr di coste di sedano
- 100 gr di peperone rosso
- 100 gr di peperone giallo
- una dozzina di foglie di basilico
- 150 ml di passata di pomodoro
- olio extra vergine d'oliva q.b.

■ PREPARAZIONE

- Lava e poi scola bene l'orzo, quindi metti i chicchi a tostare a fiamma viva per pochi minuti in un po' d'olio.
- In un pentola cuoci l'orzo in acqua pari al triplo del suo volume, ci vorranno circa 40 minuti.
- Nel frattempo prepara il condimento. In una padella con un po' d'olio fai rosolare il porro tagliato a rondelle, le coste di sedano a pezzettini e i peperoni tagliati a quadratini. A poco più di metà cottura, aggiungi la passata di pomodoro. Unisci qualche foglia di basilico e spegni la fiamma non appena avrai portato a ebollizione.
- Scola l'orzo e fallo saltare in padella in modo che si amalgami al condimento.

ORZO BUS Variante 2



■ INGREDIENTI

- Come la Variante 1, sostituendo la passata con pomodori pachino freschi.

■ PREPARAZIONE

- Come la Variante 1, ma saltando il passaggio della tostatura dell'orzo e sostituendo la rosolatura delle verdure con una stufatura in pochissima acqua.
- Condisci con olio a crudo.

Orzo bus. Questo piatto nasce da un'insolita scena accaduta in un autobus a Roma. Una ragazza incurante del contesto, si apparecchiò una piccola tavola, sistemandosi sulle ginocchia un canovaccio a quadretti sul quale pose una posata di metallo e accomodandosi al collo un tovagliolo. Dal suo zaino estrasse, come da un cilindro magico, una vaschetta contenente un orzo condito con peperoni e pomodori e iniziò il suo pasto, gustandolo con compunzione.

