

Zuppa di farro e orzo con funghi e crema di cannellini



Ingredienti:

100 g farro

100 g orzo

300 g funghi porcini surgelati o freschi

200 g fagioli cannellini cotti

1 cipolla

sale, prezzemolo, alloro, curcuma

Coprite con Magic Cooker la pentola in terracotta vuota e riscaldete sul fornello grande a fiamma alta per 5 minuti. Usate sempre lo spargifiamma sotto. Abbassate la fiamma e mettete 1 cucchiaio di olio di oliva, la cipolla tritata, i funghi ancora surgelati o freschi, il prezzemolo tritato.



Mescolate e coprite con Magic Cooker. Mettete la pentola sul fornello grande con lo spargifiamma sotto. Usate fiamma massima per 5 minuti. Mescolate 1-2 volte in questo intervallo. Aggiungete 700 ml acqua bollente, il farro e l'orzo lavate, salate.



Mescolate, coprite e proseguite a fiamma alta finché fuoriesce il vapore poi a fiamma bassa per 20 minuti. Nel frattempo mettete nel bicchiere del mixer i fagioli scollati, poco sale, 1 cucchiaino di curcuma, alloro e 2 cucchiaini di acqua.



Frullate con il frullatore a immersione finché ottenete una crema omogenea. Unite nella pentola dopo i 20 minuti di cottura.



Mescolate, coprite e continuate a fiamma alta finché fuoriesce il vapore poi spegnete il fuoco e lasciate coperto 10 minuti. Aggiungete prezzemolo tritato.



Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.