Insalata di orzo alle melanzane e pomodoro



Tempo di preparazione: 30 min
Difficoltà: Facile

Ingredienti

- Basilico: q.b.
- Melanzane: 2
- Olio extra vergine di oliva: 3 cucchiai
- Orzo: 250 gr
- Pepe nero: q.b.
- Sale: q.b.

Preparazione

L’insalata di orzo alle melanzane e pomodoro è facilissima da fare, innanzitutto sciacquate per bene il farro, pulite le melanzane e tagliatele a cubetti, decidete voi se togliere o meno la buccia, io l’ho lasciata.

Cuocete il farro in acqua bollente salata per 15 minuti. Scaldate l’olio in una padella e fate rosolare poi le melanzane per un paio di minuti. Aggiungete la **polpa fine Pomì**, un ciuffetto di basilico, sale, pepe e continuate la cottura per cinque minuti o comunque fino a quando le melanzane si saranno cotte e il pomodoro si sarà addensato.

A cottura ultimata, scolate il farro e conditelo con il sugo di melanzane e pomodoro. Aggiungete anche delle foglioline di basilico per dare più gusto e profumo al piatto.

L’insalata di orzo alle melanzane e pomodoro è pronta, è buonissima sia calda che fredda!

For this recipe we used:

Polpa Fine 400 gr

