Pomì
O Così. O Pomì.

Orzo con pomodoro e feta

Tempo di preparazione: 45 min
Difficoltà: Facile

Ingredienti

- Aglio: 1 spicchio
- Basilico: un rametto
- Cipolla: 1
- Feta greca: 200 gr
- Olio extra vergine di oliva: 2 cucchiai
- Olive nere: 12
- Orzo precotto: 500 gr
- Pepe nero: q.b.
- Sale: q.b.

Preparazione

L'**orzo con pomodoro e feta** è un primo piatto davvero delizioso. Non la solita pasta o riso, è un primo delizioso condito con passata di pomodoro, feta e olive nere. In pochi minuti e con pochi e semplici ingredienti, preparerete **un piatto sano e buono**, è delizioso anche freddo!

1. Cuocete l'orzo in acqua bollente salata per 30-35 minuti.
2. Versate l'olio in padella e fate imbiondire la cipolla e lo spicchio di aglio tritati finemente.
3. Aggiungete la ***passata classica Pomì***, sale, pepe, il basilico e fate cuocere il sugo per 25 minuti circa.
4. Una volta cotto, scolate per bene l'orzo e conditelo con il sugo.
5. Aggiungete poi la feta tagliata a cubetti e le olive nere, scegliete voi se snocciolarle o se lasciarle intere, io non le ho snocciolate.
6. Gustate subito l'orzo con pomodoro e feta o servitelo freddo.

For this recipe we used:

Passata Classica 500 gr