



ALL'OPERA IN TRENTINO DAL 1870

ZUPPA D'ORZO TRENTINA



INGREDIENTI

Dosi per 4 amici

120 g di orzo perlato
200 g di carne affumicata
1 patata
2 carote
1 cipolla
1 gambo di sedano
1,5 l di brodo di carne o acqua con un
dado da brodo
1 foglia d'alloro
Sale
Pepe
Erba cipollina

PREPARAZIONE

Mettete l'orzo, precedentemente lavato, in una pentola con 1,5 l d'acqua. Non appena l'acqua comincia a bollire, aggiungete l'alloro e fate cuocere la zuppa per ca. 1 ora e mezzo.

Tritate le verdure e la carne affumicata e aggiungeteli ca. 20 min. prima di terminare la cottura.

Alla fine aggiustate di sale e pepe. Servite la zuppa insaporita da un trito di erba cipollina.

Per accorciare la cottura potete mettere l'orzo in ammollo in acqua fredda durante la notte o per 1-2 ore.