

# Minestra d'orzo (Per 4 persone)

Verdura                    1 cipolla  
                                  30 g di carote tagliate a dadini  
                                  30 g di gambi di sedano tagliati a dadini  
                                  20 g di patate crude tagliate a dadini

Carne                      80 g di carne di maiale affumicata (1 fetta)

Altro                      100 g di orzo  
                                  1 ½ L di brodo di carne o di acqua con dado  
                                  1 C di burro

Condimento            1 foglia d'alloro  
                                  4 C di erba cipollina, tagliata finemente  
                                  pepe appena macinato  
                                  sale



- Sbucciare la cipolla e tagliare a dadini, appassirla nel burro, aggiungere le carote ed il sedano e rosolare tutto per 5 minuti.
- Lavare l'orzo in acqua fredda e versarlo nella pentola insieme alle verdure.
- Bagnare col brodo di carne, aggiungere la carne affumicata e l'alloro e far cuocere.
- 10 minuti prima della fine della cottura aggiungere i dadini di patate.
- Togliere la fetta di carne affumicata, farla un po' raffreddare, tagliarla a dadini o a striscioline e metterla nella minestra come accompagnamento.
- Alla fine condire la minestra con erba cipollina, sale e pepe.

Tempo di cottura:    1 ora e ½

## Suggerimenti e consigli

- Durante la cottura potete aggiungere un pezzetto di pancetta.
- Come contorno servire Tirtlen o crostoli di patate.
- Per abbreviare il tempo di cottura è possibile mettere l'orzo in ammollo nell'acqua fredda per 2-3 ore.