

ZUPPA D'ORZO ALTOATESINA

La zuppa d'orzo è un tipico ed antico piatto altoatesino

15 Min
Preparazione

50 Min
Cottura

Ingredienti

Per 4 persone

1,5 l d'acqua
150 g di carne di maiale affumicata
1 pezzetto di pancetta affumicata
100 g d'orzo perlato
1 patata
1 cipolla
1 spicchio d'aglio
1 carota
Sedano (si può utilizzare anche un pezzo del sedano rapa)
Prezzemolo
Sale e pepe

Una ricetta di: Associazione turistica Parcines

Preparazione

In una pentola, rosolare leggermente la cipolla, lo spicchio d'aglio, le foglie di sedano e la carota. Lavare l'orzo nello scolapasta con acqua fredda e aggiungerlo alle verdure nella pentola. Coprire con acqua e aggiungere la carne di maiale affumicata e la pancetta.
Il tempo di cottura è di circa 45-50 minuti! Circa 10 minuti prima del termine della cottura, aggiungere le patate sbucciate e tagliate a tocchetti piccoli. Aggiustare con sale e pepe e decorare con prezzemolo.

CONSIGLIO: la zuppa d'orzo è molto gustosa anche con una salsiccia contadina affumicata. Basta semplicemente farla cuocere nella zuppa e poi tagliarla a rondelle e aggiungerla alla zuppa.
La zuppa d'orzo si può anche congelare.