

ZUPPE E MINESTRE

Minestra d'orzo trentina

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Trentino-Alto Adige](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COTTURA: [45 min](#) COSTO:

[molto basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



Questa **zuppa d'orzo trentina** si vede lontano un miglio che appartiene alla cucina tradizionale di questa splendida regione, non fosse altro che per lo speck, l'orzo e l'erba cipollina alla fine!

Una zuppa ristotratrice, proprio adatta ai luoghi da cui origina, da consumare davanti ad una stube in una serata fredda e magari con della neve appena caduta fuori dalla finestra....che bello! Cosa aspettate ad andare a prepararla? È un comfortfood perfetto per ristorare il corpo e la mente dopouna lunga giornata fuori casa. Se amate poi tanto le zuppe e le minestre, provate anche la ricetta di quella di [lenticchie](#), favolosa!

INGREDIENTI

ORZO PERLATO 100 gr
SPECK oppure pancetta affumicata - 100 gr
CIPOLLE 1
BRODO DI CARNE 1,5 l
BURRO 40 gr
CAROTE sedano, carote, patate - 1 gr
SEDANO ½ coste
PATATE 1
ERBA CIPOLLINA
TIMO 2 rametti
SALE
PEPE NERO

PREPARAZIONE

- 1 Quando volete fare la zuppa d'orzo trentina per prima cosa affettate la cipolla e fatela stufare in una pentola a fondo spesso, meglio se in ghisa o terracotta, insieme al burro.





2 Tagliate lo speck a dadini ed unitelo alla pentola.





- 3** Preparate un trito di carote e sedano avendo cura di pelare le prime e rimuovere i filamenti esterni del secondo.





- 4 Aggiungete il battuto alla pentola e continuate a far cuocere a fuoco sostenuto. Aromatizzate con del timo.



- 5 Sbucciate e tagliate una patata a pezzetti, quindi unite anch'essa alla pentola.



6 Aggiungete l'orzo e mescolate bene.



7 Coprite tutti gli ingredienti con il brodo, coprite e fate cuocere per circa 10 minuti.



8 Nel frattempo tagliate altro speck a listarelle e trascorsi i primi 10 minuti, unitelo alla pentola. Lasciate cuocere per un'altra mezz'ora o a cottura dell'orzo.



9 Servite la zuppa in ciotoline o piatti fondi aggiungendo dell'erba cipollina tritata.



CONSIGLIO

Posso consumarla anche il giorno dopo?

Sì puoi tranquillamente farlo! Sarà ancora più buona!

Al posto dell'orzo cosa posso mettere?

Puoi usare qualunque cereale, anche il riso!