

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!