

ZUPPE E MINESTRE

Minestra de macch

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Lombardia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) COSTO: [medio](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

50 g di lardo o pancetta
1 zampetto di maiale
250 g di orzo
2 l di brodo
1 pugno di farina
1 costa di sedano
1 carota
grana padano grattugiato
sale e pepe a mulinello.

PREPARAZIONE

- 1 Mettete a bagno l'orzo, almeno 24 ore prima, cambiando l'acqua un paio di volte. Passate alla fiamma lo zampetto di maiale, per eliminarne i peli superflui e le callosità. In una casseruola sciogliete il lardo pestato e rosolatelo insieme alle verdure affettate finemente; dopo qualche minuto, mescolando con un cucchiaio di legno continuamente, soffriggete lo zampetto di maiale. Ancora pochi minuti, che si insaporisca potete versare

l'orzo già ammollato, aggiungete la farina, quindi il brodo.

A fuoco docile proseguite nella cottura, lasciando sobbollire per alcune ore, almeno tre.

Ora lo zampetto va tolto e disossato, per poi passarlo al passino, insieme alle verdure. La crema ottenuta riversatela in brodo, regolate di sale e pepe, mescolate ancora e servite la zuppa caldissima, accompagnandola, a piacere, con formaggio grattugiato.