

ZUPPE E MINESTRE

Orzetto alla trentina

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) COSTO: [basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



INGREDIENTI

200g di orzo perlato tenuto a bagno per un'ora
100g di pancetta affumicata
2 carote
1 patata
1 cipolla
1 gambo di sedano
grana grattugiato
brodo
pepe.

PREPARAZIONE

- 1** Piatto antichissimo, citato in alcuni testi del quindicesimo secolo. Cuocete nel brodo le verdure tagliate in piccoli pezzi e la pancetta. Aggiungete l'orzo scolato e lasciate sobbollire per quasi due ore.