

ZUPPE E MINESTRE

## Panicia

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

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



### INGREDIENTI

100 g di speck  
100 g d'orzo perlato  
un litro e tre quarti d'acqua  
200 g di carne affumicata  
una piccola cipolla  
una carota  
mezzo porro  
una patata  
un gambo di sedano piccolo  
sale.

### PREPARAZIONE

- 1 Tagliare a piccoli dadi lo speck e mettere a friggere in una grande pentola. Aggiungere l'orzo lavato e riempire d'acqua. Aggiungere la carne affumicata e fare bollire il tutto lentamente per due ore.

Circa 20 minuti prima della fine della cottura aggiungere le verdure tritate molto finemente e continuare la cottura. Togliere la carne, tagliarla a piccoli pezzetti e rimetterla nella minestra. Aggiungere sale quanto basta.

Cucina ladina

NOTE