

ZUPPE E MINESTRE

Zuppa d'orzetto con carne affumicata

LUOGO: Europa / Italia / Trentino-Alto Adige

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

200 g d'orzo
3 litri d'acqua
carne d'osso di prosciutto
un po' di panna
aromi
1 carota
1 patata.

PREPARAZIONE

1 Far cuocere lentamente, per 2 ore, l'orzo insieme con la carne, aggiungendo una carota e una patata tagliate in bastoncini. Poi levare la carne, tagliarla in dadi e rimetterla nella minestra.

Condire leggermente con aromi e insaporire con un po' di panna.