

ZUPPE E MINESTRE

Zuppa d'orzo Krupnik

LUOGO: Europa / Ucraina

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



INGREDIENTI

- 1 tazza d'orzo perlato
- 2 litri di brodo di carne
- ¼ tazza di burro o margarina tagliati in pezzi
- 2 carote affettate
- 2 patate affettate
- 100gr di funghi in scatola o congelati affettati
- 1 gambo di sedano tritato
- rigaglie di 1 pollo
- prezzemolo essiccato
- 1 ½ cucchiaino di sale
- ½ cucchiaino di pepe
- 1 tazza di panna fermentata da 1 giorno (facoltativo)
- rametti di aneto fresco.

PREPARAZIONE

- 1 Miscelare l'orzo con 1 tazza di brodo di carne in una grossa casseruola. Portare ad ebollizione, ridurre il fuoco e sobbollire fino a che il brodo sia assorbito. Aggiungere i pezzi di burro, mescolando.
Bollire le verdure e, se desiderato, le rigaglie nel brodo rimasto finché siano tenere e croccanti. Quindi aggiungere l'orzo, il prezzemolo, il sale ed il pepe. Cuocere fino a che l'orzo sia tenero. Guarnire ciascuna porzione con la panna, se desiderato, e l'aneto.