

ZUPPE E MINESTRE

## Zuppa d'orzo

LUOGO: Europa / Italia / Trentino-Alto Adige

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    COSTO: basso    REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



### INGREDIENTI

acqua  
sale  
orzo (ben lavato) e in quantità da rendere la zuppa densa  
una manciata di fagioli secchi  
carne affumicata  
patate a spicchi  
carote

### PREPARAZIONE

**1** Unire acqua, sale, orzo (ben lavato) e in quantità da rendere la zuppa densa, una manciata di fagioli secchi a freddo.

Mettete il tutto a cuocere, aggiungete la carne affumicata, patate a spicchi e carote.

La zuppa può essere consumata a più riprese anche per più giorni e, riscaldandola, accresce il suo sapore.