

ZUPPE E MINESTRE

Zuppa di ortica e orzo

LUOGO: Europa / Italia / Trentino-Alto Adige

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



INGREDIENTI

200 g di cime d'ortica
500 g di polpa di montone oppure di pecora
150 g di orzo
2 porri
1 patata
sale e pepe.

PREPARAZIONE

1 Mettere in una pentola con 2 litri di acqua la carne e l'orzo e far bollire per circa un'ora e mezzo.

Aggiungere le cime d'ortica, i porri e le patate tagliate a listerelle e lasciare ancora sobbollire fino a quando la carne risulterà morbida.

Tagliare quindi la carne a pezzetti e rimetterla nella zuppa. Servire ben calda.