

ZUPPE E MINESTRE

# Minestra d'orzo trentina

di: *Cookaround*

---

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

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#)    PREPARAZIONE: [15 min](#)    COTTURA: [45 min](#)    COSTO:

[molto basso](#)    REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)

---



Questa **zuppa d'orzo trentina** si vede lontano un miglio che appartiene alla cucina tradizionale di questa splendida regione, non fosse altro che per lo speck, l'orzo e l'erba cipollina alla fine!

Una zuppa ristotratrice, proprio adatta ai luoghi da cui origina, da consumare davanti ad una stube in una serata fredda e magari con della neve appena caduta fuori dalla finestra....che bello! Cosa aspettate ad andare a prepararla? È un comfort food perfetto per ristorare il corpo e la mente dopo una lunga giornata fuori casa. Se amate poi tanto le zuppe e le minestre, provate anche la ricetta di

quella di [lenticchie](#), favolosa!

## INGREDIENTI

ORZO PERLATO 100 gr

SPECK oppure pancetta affumicata - 100  
gr

CIPOLLE 1

BRODO DI CARNE 1,5 l

BURRO 40 gr

CAROTE sedano, carote, patate - 1 gr

SEDANO ½ coste

PATATE 1

ERBA CIPOLLINA

TIMO 2 rametti

SALE

PEPE NERO

## PREPARAZIONE

- 1 Quando volete fare la zuppa d'orzo trentina per prima cosa affettate la cipolla e fatela stufare in una pentola a fondo spesso, meglio se in ghisa o terracotta, insieme al burro.





**2** Tagliate lo speck a dadini ed unitelo alla pentola.





- 3** Preparate un trito di carote e sedano avendo cura di pelare le prime e rimuovere i filamenti esterni del secondo.





- 4 Aggiungete il battuto alla pentola e continuate a far cuocere a fuoco sostenuto. Aromatizzate con del timo.



- 5 Sbucciate e tagliate una patata a pezzetti, quindi unite anch'essa alla pentola.



6 Aggiungete l'orzo e mescolate bene.



7 Coprite tutti gli ingredienti con il brodo, coprite e fate cuocere per circa 10 minuti.



8 Nel frattempo tagliate altro speck a listarelle e trascorsi i primi 10 minuti, unitelo alla pentola. Lasciate cuocere per un'altra mezz'ora o a cottura dell'orzo.



9 Servite la zuppa in ciotoline o piatti fondi aggiungendo dell'erba cipollina tritata.



CONSIGLIO