

ZUPPE E MINESTRE

Orzetto alla trentina

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia / Trentino-Alto Adige*

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



INGREDIENTI

200g di orzo perlato tenuto a bagno per un'ora

100g di pancetta affumicata

2 carote

1 patata

1 cipolla

1 gambo di sedano

grana grattugiato

brodo

pepe.

PREPARAZIONE

1 Piatto antichissimo, citato in alcuni testi del quindicesimo secolo. Cuocete nel brodo le verdure tagliate in piccoli pezzi e la pancetta. Aggiungete l'orzo scolato e lasciate sobbollire per quasi due ore.