

ZUPPE E MINESTRE

Panicia

di: *Cookaround*

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

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *bassa* COSTO: *medio* REPERIBILITÀ ALIMENTI: *media*



INGREDIENTI

100 g di speck
100 g d'orzo perlato
un litro e tre quarti d'acqua
200 g di carne affumicata
una piccola cipolla
una carota
mezzo porro
una patata
un gambo di sedano piccolo
sale.

PREPARAZIONE

- 1 Tagliare a piccoli dadi lo speck e mettere a friggere in una grande pentola. Aggiungere l'orzo lavato e riempire d'acqua. Aggiungere la carne affumicata e fare bollire il tutto lentamente per due ore.

Circa 20 minuti prima della fine della cottura aggiungere le verdure tritate molto finemente e continuare la cottura. Togliere la carne, tagliarla a piccoli pezzetti e rimetterla nella minestra. Aggiungere sale quanto basta.

NOTE