

ZUPPE E MINESTRE

## Zuppa d'orzo walsler

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Piemonte](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    COSTO: [basso](#)    REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



### INGREDIENTI

300 g di orzo perlato  
4 dl di latte  
50 g di pancetta tesa  
2 patate  
2 cipolle  
2 coste di sedano  
2 carote  
sale e pepe

### PREPARAZIONE

- 1 In una casseruola a bordi alti, far soffriggere la cipolla e la pancetta tritate. Aggiungete le altre verdure tagliate finemente, lasciando insaporire per qualche minuto. Quindi, unire circa 2l di acqua leggermente salata e l'orzo, precedentemente lavato. Lasciar cuocere a fuoco lento, mescolando sovente. A cottura quasi ultimata, aggiungere il latte. Unire pepe a piacere.