

ZUPPE E MINESTRE

Zuppa d'orzo

LUOGO: Europa / Italia / Trentino-Alto Adige

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



INGREDIENTI

acqua
sale
orzo (ben lavato) e in quantità da rendere la zuppa densa
una manciata di fagioli secchi
carne affumicata
patate a spicchi
carote

PREPARAZIONE

1 Unire acqua, sale, orzo (ben lavato) e in quantità da rendere la zuppa densa, una manciata di fagioli secchi a freddo.

Mettete il tutto a cuocere, aggiungete la carne affumicata, patate a spicchi e carote.

La zuppa può essere consumata a più riprese anche per più giorni e, riscaldandola, accresce il suo sapore.