

Minestrone di orzo

Per casseruole 20 e 24

INGREDIENTI:

- 100 gr di pancetta affumicata
- 150 gr di orzo perlato
- 1 lt di brodo di carne
- 1 carota
- 1 cipolla
- 1 patata
- 1 gambo di sedano
- 40 gr di burro
- 2 cucchiaini di olio extravergine di oliva
- 2 foglie di alloro
- 1 cucchiaio di erba cipollina
- Pepe e sale q.b.
- Parmigiano Reggiano

PREPARAZIONE:

Mondare le verdure (cipolla, carota, sedano, patata) e tagliarle a cubetti.

Fare appassire la cipolla tritata in una casseruola con il burro; aggiungere la pancetta tagliata a listarelle, la carota ed il sedano e fare soffriggere per 5 minuti.

Nel frattempo lavare l'orzo sotto l'acqua corrente, scolarlo ed aggiungerlo al soffritto, poi bagnare il tutto con due o tre mestoli di brodo e aggiungere l'alloro.

Lasciar cuocere a fuoco basso il minestrone fino all'avvenuta cottura dell'orzo, avendo cura di aggiungere quando serve del brodo caldo: 10 minuti prima della fine della cottura, aggiungere le patate a dadini.

A cottura avvenuta spegnere il fuoco, pepare, aggiungere l'erba cipollina tritata, l'olio ed aggiustare di sale.

Servire immediatamente portando in tavola anche del parmigiano grattugiato.

