



## Ricetta per Zuppa d'orzo



Per 4 persone

Tempo di preparazione: 130 min

### Ingredienti:

- 100 g orzo perlato RIEPPER
- 1,5 l acqua
- 1 dado per brodo vegetale
- 1 carota
- 1 pezzo di sedano rapa
- 1 gambo di sedano verde
- 1 cipolla piccola oppure 1 porro
- 1 patata
- 100 g di cannellini o borlotti piccoli (già cotti) – facoltativi
- 100 g carne di maiale affumicata (costine e stinco)
- 1 Cu di sedano verde tritato
- 1 Cu di prezzemolo tritato
- sale e pepe
- panna a piacere

## **Preparazione:**

Portare ad ebollizione l'acqua poco salata con l'orzo. Aggiungere la carne ed il dado e lasciar cuocere lentamente per circa 30 min. Aggiungere la verdura a pezzettini, che può a piacere essere anche soffritta prima. Cuocere per altri 30 min. e prima di mettere in tavola, tagliare la carne a pezzetti piccoli ed aggiungere le erbe e la panna. Se necessario correggere di sale e pepe. La zuppa risulta più saporita se consumata il giorno dopo la cottura.