

MINESTRA D'ORZO

Ingredienti per 4 persone:

- 1/2 cavolo,
- 2 carote,
- 2 patate,
- 1 porro,
- 1/2 pianta di sedano,
- 1 cucchiaio di olio d'oliva,
- 1 foglia di alloro,
- 3 chiodi di garofano,
- 100 cl di acqua calda,
- 60 g di orzo perlato,
- 400 g di carne di maiale affumicata a fettine,
- 150 g di speck tritato,
- 20 g di burro,
- 3 cucchiaini di latte,
- poco sale.

Lavare e tritare grossolanamente mezzo cavolo, 2 carote, 2 patate, 1 porro, 1/2 pianta di sedano e soffriggerli in pentola con 1 cucchiaio d'olio, 1 foglia di alloro e 3 chiodi di garofano.

Aggiungere 100 cl abbondante di acqua calda, 60 g di orzo perlato, ammollato in acqua per 12 ore, 400 g di carne di maiale affumicata tagliata a fettine e 150 g di speck tritato.

Far sobbollire per 2 ore, condire con 20 g di burro, 3 cucchiaini di latte, poco sale e servire.