

MINESTRA SCOZZESE

Ingredienti per 4 persone:

- carote,
- porro,
- sedano,
- 25 cl di orzo,
- farina,
- brodo di carne,
- 1 tuorlo d'uovo (facoltativo),
- 1 tazza di panna fresca (facoltativa),
- poca noce moscata (facoltativa).

Tagliate finemente carote, porro e sedano e fate stufare il tutto leggermente in una pentola con 1/4 di una tazza d'orzo. Cospargete con un po' di farina.

Versate del brodo di carne rimestando continuamente.

A cottura terminata (circa 45 minuti) potete rendere questa minestra più delicata aggiungendovi 1 tuorlo, 1 tazza di panna fresca e un po' di noce moscata (non rimettete la minestra sul fuoco!).