

ZUPPA D'ORZO E ORTICHE

Ingredienti per 4 persone:

- 1 tazza di orzo perlato,
- 2 mazzi di cime di ortica,
- 150 cl di brodo,
- manzo lessato,
- sale,
- pepe,
- burro,
- crostini di pane.

Portare ad ebollizione il brodo e gettarvi l'orzo e le ortiche spezzettate.
Cuocere coperto e a fuoco basso per 30-40', finché l'orzo sarà cotto.
Salare e pepare e unire la carne lessata tagliata a filetti.
Friggere i crostini nel burro, disporli nelle scodelle e versare la zuppa.
Servire ben caldo.