

SPEZIATA DI POLLO E ORZO

Ingredienti per 4 persone:

- 120 gr di orzo,
- mezzo pollo,
- 2 cipolle medie,
- 2 carote,
- 3 coste di sedano,
- 4 foglie di salvia,
- un ciuffo di prezzemolo,
- 40 gr di burro,
- mezzo bicchiere di vino bianco,
- noce moscata,
- mezzo cucchiaino di semi di cumino,
- sale,
- pepe in grani.

Portate a ebollizione due litri e mezzo di acqua con una cipolla, una carota, 2 coste di sedano, una decina di grani di pepe, il pollo, il vino, il prezzemolo, la salvia e una presa di sale, quindi abbassate la fiamma e cuocete per un'ora e 30 minuti, asportando con una schiumarola la schiuma che si formerà man mano in superficie.

Nel frattempo lessate anche l'orzo per 30 minuti in acqua salata.

Scolate quindi il pollo, conservando il brodo, privatelo della pelle e tagliatene la polpa a cubetti.

Rosolate la cipolla rimasta, tritata, nel burro, unite l'orzo scolato, 500 ml di brodo e cuocete per 10 minuti.

Aggiungete la carota e il sedano rimasti, tagliati a fettine, le foglie del sedano tritate, il pollo, il cumino e il brodo rimasto (circa un litro e mezzo) e cuocete ancora per 10 minuti.

Regolate di sale, pepate a piacere, profumate con della noce moscata e servite subito ben caldo.