



Zuppa d'orzo

Ingredienti:

- 1 cipolla
- 30 g di carote , tagliate a dadini
- 30g patate, tagliare a dadini
- 30g sedano , tagliare a dadini
- 20g patate, tagliare a dadini
- 80g carne affumicata (1 fetta)
- 100g orzo perlato
- 1 ½ l acqua
- 1 noce di burro
- 1 foglia di alloro
- 4 cucchiari di erba cipollina tagliata molto fine
- pepe e sale

Preparazione:

Tagliare la cipolla pulita in dadini, arrostiti nel burro aggiungere le carote ed il sedano, lasciare tutto per 5 minuti su fuoco medio, poi mettere la l'orzo, l'acqua, la carne ed la foglia di alloro.

Negli ultimi 10 minuti di cottura aggiungere i dadini di patate. Togliere la carne e tagliare anche quella a dadini e rimetterla nella zuppa assieme con l'erba cipollina il sale ed il pepe.

Tempo di preparazione: 1 ½ h

