



PARTECIPA AL NOSTRO BLOG

**DANTE**

Scrivi a [ricettedifamiglia@oliodante.com](mailto:ricettedifamiglia@oliodante.com)  
e chiedi un consiglio allo chef di Olio Dante

## MINISTRONE DI ORZO E BIETOLA

[zampetteinpasta.blogspot.it](http://zampetteinpasta.blogspot.it)



### Ingredienti:

200 g orzo perlato  
350 g bietola  
30 g burro  
50 g pancetta affumicata in una sola fetta  
1,2 l brodo vegetale  
1 porro  
1 patata  
1 cucchiaio di polpa di pomodoro  
2 cucchiaini Olio evo Dante  
sale

### Preparazione:

Tagliate a dadini la pancetta e ponetela a rosolare in una casseruola dai bordi alti con il burro. Mondate e tritate finemente il porro e pelate la patata, tagliandola poi a dadini. Unite le due verdure alla pancetta e cuocete per 10 minuti a fuoco moderato, mescolando di tanto in tanto. Versate l'orzo in un colino e sciacquatelo più volte sotto l'acqua corrente, poi unitelo al soffritto aggiungendo anche il brodo vegetale caldo. Alzate la fiamma e portate a ebollizione, lasciate sobbollire a fuoco basso per circa 40 minuti, mescolando di tanto in tanto. Mentre l'orzo cuoce, lavate con cura la bietola e tritatela grossolanamente, poi tuffatela nella casseruola. Aggiungete anche la polpa di pomodoro, continuando la cottura per altri 20 minuti. Regolate di sale, irrorate con l'olio evo e distribuite nei piatti. Volendo accompagnate con fettine di baguette che avrete abbrustolito e, a piacere, aromatizzato con uno spicchio di aglio.

