



PARTECIPA AL NOSTRO BLOG

DANTE

Scrivi a ricettedifamiglia@oliodante.com
e chiedi un consiglio allo chef di Olio Dante

MINISTRA D'ORZO

blog.giallozafferano.it/lapasticciona/



Ingredienti per 4 persone:

200 g di orzo perlato
150 g di patate sbucciate, lavate e tagliate a pezzetti
100 g di carote tagliate a dadini
70 g di speck (o pancetta, o prosciutto crudo) tagliato a cubetti
10 g di Brodo Granulare
q.b. di Olio di Semi di Mais Dante
un quarto di cipolla tritata
1 spicchio di aglio tritato
q.b. di sale marino integrale
un ciuffo di prezzemolo
un pezzetto di sedano
mezzo porro

Preparazione:

Lavate l'orzo, versatelo in una pentola, unite circa 2 litri di acqua, aggiungetevi un po' di sale marino integrale e lasciate cuocere a fuoco moderato, per circa 15 – 20 minuti, mescolando di tanto in tanto. Nel frattempo, lavate e tagliate il ciuffo di prezzemolo, la cipolla, l'aglio, la carota, il pezzetto di sedano e il porro, quindi, trascorsi i 15 minuti di cottura dell'orzo, aggiungete le verdure nella pentola in cui sta cuocendo l'orzo, dopodichè aggiungete anche lo speck e le patate sbucciate, lavate e tagliate a dadi, quindi, versatevi il dado granulare e l'olio, quindi, proseguite la cottura; a cottura ultimata, togliete dal fuoco la pentola e servite la zuppa d'orzo con un po' di olio a crudo.

