



ALL'OPERA IN TRENTINO DAL 1870

ZUPPA D'ORZO CON ZUCCHINE E SPECK



INGREDIENTI

Dosi per 4 persone

100 g di orzo del contadin
100 g di speck affumicato tagliato a dadini
1 cipolla
1 zucchini
1,5 l di brodo di carne o acqua con un dado da brodo
Sale
Pepe
Rosmarino

PREPARAZIONE

Fate rosolare la cipolla tritata e lo speck in un filo d'olio, poi aggiungete l'orzo precedentemente lavato. Mescolate e coprite con ca. 1,5 l di acqua. Portate a ebollizione e fate cuocere la zuppa per ca. 1 ora e mezzo.

Aggiungete le zucchine tagliate ca. 10 min. prima del termine della cottura.

Alla fine aggiustate di sale e pepe. Servite la zuppa con del rosmarino.

Per accorciare la cottura potete mettere l'orzo in ammollo in acqua fredda durante la notte o per 1-2 ore.