

La ricetta

Zuppa d'orzo dell'Athos

Ingredienti per 4 persone

- 200 - 250 gr di orzo del Precassino
- 30 gr di burro
- 1 cipolla, 1 patata, 4 carote, 2 porri e 1 gambo di sedano
- 1.5 l di brodo vegetale
- 80 gr di pancetta fresca a cubetti
- 2 dl di panna
- un po' di sale e un po' di prezzemolo

Procedimento

Lavate bene l'orzo sfregandolo con le mani in acqua corrente per 2-3 volte. Lasciatelo in ammollo per 24 ore e poi sciacquatelo e sgocciolatelo bene. Tagliate fine la cipolla e rosolate con burro e pancetta e poi aggiungete 2 carote, 1 porro e il sedano tagliati a cubetti piccoli (brunoise) e salare. Aggiungete l'orzo e dopo 2-5 minuti ricoprite con il brodo preparato a parte. Cuocete lentamente aggiungendo brodo all'occorrenza per ca. 3-4 ore. Per un tocco di colore, mezz'ora prima della fine cottura, aggiungete 2 carote, 1 patata e 1 porro tagliati mediamente a rondelle o a cubetti. A fine cottura aggiungete la panna. Servite e a piacimento spolverate un po' di prezzemolo per la presentazione.

Buon appetito