



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

Minestra di fagioli e orzo



4 Persone

minestre Categoria

media Difficoltà

3 ore Tempo

Attrezzatura : **una pentola**

Ingredienti

- 300 gr di fagioli secchi
- 150 gr di orzo
- 100 gr di pancetta
- 1 patata
- 1 cipolla
- 2 carote
- 1 costa di sedano
- 1 spicchio d'aglio
- 2 foglie di alloro
- prezzemolo
- basilico
- rosmarino
- sale
- pepe

Preparazione Minestra di fagioli e orzo

Passo 1.

Mettete in ammollo l'orzo per 24 ore e i fagioli per 12 ore.

Passo 2.

Rosolate un trito di cipolla, prezzemolo, aglio e pancetta.

Passo 3.

Unite ad esso i fagioli, le carote, la patata e il sedano fatti a pezzettini, l'alloro, il basilico e il rosmarino.

Passo 4.

Versare acqua calda, sale e lasciate cuocere per circa 10 minuti.

Passo 5.

Versare l'orzo e fate cuocere per 2 ore.

Passo 6.

Pepare e lasciate riposare per 15 minuti prima di servire.

Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 01/10/2015
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)