



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

## **Minestrone di fagioli e orzo**



**4** Persone

**minestre** Categoria

**facile** Difficoltà

**3 ore (+ una notte per l'ammollo)** Tempo

Attrezzatura : **pentola, padella**

## **Ingredienti**

- 250 gr di Fagioli
- 150 gr di orzo perlato
- 150 gr di cotica di maiale
- 1 patata
- 1 carota
- 1 gambo di sedano
- 50 gr di lardo
- 1 cipolla
- aglio
- salvia
- alloro
- prezzemolo
- olio extravergine di oliva
- sale

## **Preparazione Minestrone di fagioli e orzo**

### **Passo 1.**

Mettete i fagioli in ammollo per una notte.

### **Passo 2.**

Il giorno dopo fateli cuocere in acqua salata.

### **Passo 3.**

Pulite e tagliate le verdure, quindi aggiungetele ai fagioli.

### **Passo 4.**

Sbollentate le cotiche per mezz'ora circa e tagliatele a pezzetti, quindi aggiungetele ai fagioli.

### **Passo 5.**

Continuate la cottura per un'oretta.

### **Passo 6.**

Aggiungete quindi l'orzo e continuate a cuocere per altri 30 minuti.

### **Passo 7.**

Tritate il lardo con la cipolla, l'aglio, la salvia, l'alloro e il prezzemolo.

## **Passo 8.**

Fateli quindi soffriggere in olio extravergine d'oliva.

## **Passo 9.**

Aggiungete il soffritto al minestrone e proseguite la cottura per altri 30 minuti.

### **Note**

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