



(<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>)