



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

Minestra de macch



4 Persone

Minestre Categoria

facile Difficoltà

4 ore Tempo

Attrezzatura : **casseruola, passaverdure**

La minestra de macch è una minestra d'orzo tipica della valtellina. Si chiama minestra de macch per via del fatto che originariamente si utilizzava il miglio per la sua preparazione.

Ingredienti

- 250 gr di orzo
- 1 zampetto di maiale
- 50 gr di lardo
- 2 l di brodo
- farina
- 1 carota
- sedano
- grana padano
- sale
- pepe

Preparazione Minestra de macch

Passo 1.

Lasciate l'orzo in ammollo per un giorno ed una notte cambiando l'acqua una o due volte.

Passo 2.

Pulite lo zampetto di maiale e passatelo quindi sul fuoco per bruciare i peli.

Passo 3.

Pulite ed affettate le verdure, fatele quindi rosolare con il lardo.

Passo 4.

Aggiungete il zampetto di maiale e rosolatelo uniformemente.

Passo 5.

Aggiungete l'orzo, la farina ed il brodo.

Passo 6.

Fate cuocere a fiamma bassa per tre ore circa.

Passo 7.

Togliete la polpa dallo zampetto, quindi passatelo insieme alle verdure, quindi mettete il passato ottenuto

nel brodo.

Passo 8.

Aggiustate di sale e pepe, quindi servite condendo la minestra con del grana grattugiato.

Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 29/01/2020
- ✓ **Calorie:** 120 a porzione
- ✓ **Rating:** 4,7 (8 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)