



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

Minestra di orzo alla tirolese



4 Persone

minestre Categoria

media Difficoltà

10 ore Tempo

Attrezzatura : **pentola, colino, casseruola con coperchio**

Ingredienti

- 500 g di carne di manzo
- 100 g di orzo perlato
- 3 coste di sedano
- 2 carote
- 1 cipolla
- 1 patata
- 1 spichio d'aglio
- 1 ciuffetto di prezzemolo
- 2 foglie d'alloro
- 1 porro
- 120 g di speck
- 200 g di carne di maiale affumicata
- 3 cucchiai di olio extravergine d'oliva
- sale
- pepe

Preparazione Minestra di orzo alla tirolese

Passo 1.

Mettete l'orzo a bagno in acqua fredda per quattro/cinque ore, poi lavatelo e scolatelo.

Passo 2.

Nel frattempo preparate il brodo di carne.

Passo 3.

Versate in una pentola 2 litri d'acqua e mettete a freddo la carne di manzo tagliata a pezzi, ponete sul fuoco e quando l'acqua comincerà a bollire, aggiungete una carota, una costa di sedano, la cipolla, il porro, uno spicchio d'aglio, le foglie d'alloro e una presa di sale.

Passo 4.

Fate cuocere a fuoco basso per due ore e mezza, quando il brodo sarà pronto, filtratelo con un colino.

Passo 5.

Tagliate a cubetti due coste di sedano, una carota, la patata e la carne di maiale.

Passo 6.

Fate rosolare in una casseruola lo speck tagliato a pezzettini con l'olio d'oliva, aggiungeto l'orzo e fatelo insaporire.

Passo 7.

Aggiungete poi il brodo con le verdure e la carne di maiale tagliati a cubetti e regolate di sale e pepe.

Passo 8.

Fate cuocere a fuoco basso per un'ora e mezza con la casseruola coperta.

Passo 9.

Servite la minestra calda.

Note

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