



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

Seupa de pelon



4 Persone

minestre Categoria

facile Difficoltà

2 ore e 20 minuti Tempo

Attrezzatura : **pentola**

Ingredienti

- 1 l di brodo vegetale
- 1 carota
- 1 cipolla
- 3 patate
- 1 porro
- 70 g di burro
- 3 foglie d'alloro
- sale e pepe

Preparazione Seupa de pelon

Passo 1.

Pulite e tagliate a fettine il porro, la carota e la cipolla.

Passo 2.

Sbucciate e tagliate a cubetti le patate.

Passo 3.

Fate fondere il burro in una pentola e fate rosolare il porro e la carota, aggiungete poi la carota e le patate e cuocete mescolando per 10 minuti.

Passo 4.

Riempite la pentola d'acqua e quando bolle, aggiungete le foglie d'alloro e l'orzo.

Passo 5.

Aggiungete sale e pepe a piacere e cuocete per 1 ora e 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>)