



(<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>)