

Zuppa d'orzo grigionese

Ricette grigionesi

Famosissima: la zuppa d'orzo grigionese è deliziosa e dà anche tanta energia a chi la mangia. Buon appetito!



› Ingredienti per 4 persone:

100 g	di orzo
2 l	di acqua
1 CC	di sale
200 g	di carne secca grigionese
100 g	di pancetta
1	porro
2	carote
½	gambo di sedano
2–3	patate
200 ml	di panna

› Preparazione:

Lavare e sbucciare carote, patate e sedano e tagliare il tutto a cubetti o alla julienne. Tagliare il porro a rondelle. Fare scaldare l'olio in una pentola dai bordi alti e far imbiondire il sedano e le patate. Aggiungere al soffritto l'orzo e il porro e ca. 2 l di acqua. Lasciare sobbollire la zuppa per ca. 2 ore e mezza. Nel frattempo tagliare a cubetti carne secca e pancetta e aggiungerli alla zuppa; far cuocere per un'altra mezz'oretta.

Salare e pepare a piacere. Prima di servire aggiungere un pizzico di panna.