"ORZET" (MINESTRONE D'ORZO ALLA TRENTINA)

Ingredienti:

500 g di orzo
200 g di carote
200 g di sedano
200 g di porro
200 g di patate
200 g di cipolla
erba cipollina
timo
1 piedino di porco
300 g di pancetta
sale, pepe, olio EVO
2 l di brodo di carne

Preparazione:

Tagliare cipolla e porro e stufarli con olio EVO.

Unire la pancetta e tutte le altre verdure a dadini.

Unire l'orzo, il piedino di porco e coprire con il brodo.

Continuare la cottura a fuoco lento per almeno un'ora.

Servire ben caldo con una grattatina di pepe, l'erba cipollina tagliuzzata e il timo tritato.

PALAZZO ROCCABRUNA
ACCADEMIA D'IMPRESA
AZIENDA SPECIALE DELLA C.C.I.A.A. DI TRENTO