

ZUPPA D'ORZO *con ortaggi e carne affumicata*

Preparazione

1. Soffriggere brevemente la cipolla nell'olio.
2. Aggiungere i dadini di sedano e carota e far soffriggere per 2 minuti.
3. Sciacquare l'orzo in un colino sotto l'acqua corrente, poi aggiungerlo al soffritto.
4. Cospargere con l'acqua.
5. Aggiungere la carne affumicata e la foglia di alloro e lasciare cuocere a fuoco basso per 60-90 minuti.
6. Togliere la carne e proseguire con la cottura della zuppa a fuoco dolce.
7. Passare velocemente la carne affumicata nell'acqua fredda e tagliarla a cubetti, poi aggiungerla alla zuppa.
8. Condire la zuppa con sale, pepe e prezzemolo.
9. Servire con erba cipollina fresca.

IL CONSIGLIO DEL GASSENWIRT

La nostra ricetta tradizionale prevede anche i dadini di patate.
Un abbinamento perfetto per con i Tirschtlan.

