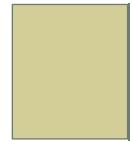


## LE MIE RICETTE PREFERITE

2014



### 55-Zuppa di orzo con fagioli

Autore: La tavola di Grand Gourmet pag.325

Ingredienti: per 4 persone, 400g di fagioli borlotti, 200g di orzo  
100g di pancetta fresca, 2 spicchi di aglio, 1 ramechetto di rosmarino, 100cc di olio di oliva,  
2 litri di brodo vegetale, 1 cipolla, sale e pepe

Ammorbidite orzo e fagioli separatamente in acqua fredda.

Tritate e rosolate la cipolla con la metà dell'olio. Unite i fagioli e 1litro di brodo  
vegetale, cuocete per 1 ora. Aggiungete l'orzo e il rimanente brodo, cuocete per 40'.  
Tagliate la pancetta e rosolatela con l'olio e gli aromi sminuzzati, versate il composto  
nella zuppa, mescolate e regolate sale e pepe.. Servite caldo