

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 rametto 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