

ZUPPA DI ORZO PERLATO

Ingredienti per 4 persone:

- 50 g di orzo perlato,
- 100 g di carota,
- 50 g di sedano,
- 80 g di porro,
- 60 g di radice (o foglie) di prezzemolo,
- 50 g di pancetta,
- 30 g di burro,
- 1 cipolla piccola,
- 120 cl di fondo di selvaggina,
- sale,
- pepe bianco,
- 1 grattatina di noce moscata,
- 1/2 cucchiaino di maggiorana tritata,
- 1 cucchiaio di prezzemolo tritato,
- 2 cucchiai di panna montata.

Mettete l'orzo in un setaccio e lavatelo a lungo sotto l'acqua corrente, quindi trasferitelo in una pentola con acqua salata e fatelo cuocere a fuoco medio fino a quando risulta morbido.

Nel frattempo mondate le verdure e tagliatele a dadini; tagliate allo stesso modo anche la pancetta e fatela rosolare in una casseruola con il burro, a calore moderato, per 5 minuti.

Aggiungete la cipolla e le altre verdure e fatele soffriggere fino a quando cominciano a colorirsi.

A questo punto versate nella casseruola il fondo di selvaggina e lasciate cuocere la preparazione a fuoco moderato per 10 minuti.

Trascorso questo tempo unite anche l'orzo e gli aromi e insaporite con sale e pepe.

Al momento di servire incorporate alla zuppa la panna montata.