

## PRIMI PIATTI

# Orzet alla trentina

Tradizione: Provincia di Trento, Trentino-Alto Adige

DOSI

**4 persone**

## ■ Ingredienti per 4 persone

Acqua

Orzo **4 pugni**

Fagioli secchi **1 manciata**

Pancetta affumicata **1 pezzo**

Carote

Patate

Sedano

Formaggio grana trentino

Olio d'oliva extra-vergine **1 filo**

Sale

## ■ Preparazione

- 1 Si taglia a pezzettini la verdura e si mette in una grande pentola con brodo vegetale insieme alla carne affumicata; quando bolle si aggiungono i pugnetti d'orzo e si fa proseguire la cottura a fuoco lento per almeno tre ore, girando ogni tanto con un mestolo di legno.
- 2 Servite con del grana trentino grattugiato sopra ed un filo d'olio. E' un piatto che potete conservare e riscaldare per qualche giorno... e sicuramente l'ultimo giorno sarà più gustosa.
- 3 La zuppa ha anche una versione di magro, ossia, anziché aggiungere la carne affumicata, a metà cottura si aggiunge latte in quantità adeguata e burro alla fine.