



Zuppa d'orzo dei Grigioni

Ricetta di V-ZUG SA



Preparazione	20 Min.
Tempo di cottura	1 Ore 15 Min.
Porzioni	4

Classica zuppa d'orzo dei Grigioni con orzo perlato, verdure invernali ed erbe aromatiche. Una ricetta tradizionale di zuppa, perfetta per momenti accoglienti e per nutrirsi nei giorni freddi.

Zuppa

1 cucchiaino di burro
1 cipolla
150 g di carote, a dadini
150 g di sedano rapa, a dadini
150 g di porro, a quarti, a strisce sottili
150 g di patate farinose, pelato, a dadini
80 g orzo perlato, lavato
1 foglia di alloro
1½ litro di brodo vegetale
200 g maiale affumicato, (ad es. carne di costina di maiale o prosciutto)
50 g Carne secca dei Grigioni, a dadini
100 ml di panna
un filo di sale
un filo di pepe
2 rametti di prezzemolo a foglia liscia, finemente tritato
un filo di erba cipollina, finemente tritato

Zuppa





Sciogli il burro in una padella a fuoco medio (livello 6). Aggiungere la cipolla e soffriggere per circa 2 minuti fino a quando diventa traslucida. Aggiungere le carote, il sedano rapa, i porri e le patate, soffriggere per circa 3 minuti. Aggiungere l'orzo perlato e cuocere per breve tempo. Aggiungi una foglia di alloro, versa il brodo vegetale, quindi aggiungi la carne di maiale affumicata e la carne secca dei Grigioni. Coprite e portate a ebollizione a fuoco alto (livello 9). Ridurre il calore al minimo (livello 3-4) e cuocere a fuoco lento per circa 1 ora. Rimuovere il maiale affumicato, tagliarlo a cubetti piccoli e rimetterlo nella minestra. Mescolare la panna e condire con sale e pepe. Cospargere con prezzemolo ed erba cipollina prima di servire.

Accessori

Pentola con coperchio (Ø ca. 24 cm)

Ulteriori informazioni

Creata il 13.04.2026

