

LA RICETTA

Minestra da orz

CULTURA

26_09_2022



Sarebbe stato normale forse condividere con i lettori il “piatto del pellegrino” menzionato nell’articolo (vedi [qui](#)) e che viene offerto al Santuario di San Romedio. Ma è una tradizione recente (ha una cinquantina d’anni) e inoltre è a base di trippe, che non a tutti piacciono.

Ho preferito perciò una ricetta tipica del Trentino, che esisteva al tempo di Romedio:

questa zuppa veniva ispessita con la farina, ma nel corso dei secoli è stata sostituita dalle patate, quando queste sono state "importate" in Europa.

Ingredienti per 6 persone

500 g di orzo perlato

300 g di speck

3 carote

2 patate grosse

Una cipolla

3 gambi di sedano

3 spicchi d'aglio

Brodo

Burro

1 rametto di rosmarino

Una foglia di alloro

Sale

Pepe nero

Preparazione

La sera prima mettere a mollo in acqua l'orzo.

Il giorno dopo, in una pentola larga e bassa fare rosolare le carote, la cipolla, l'aglio e le patate tagliate a dadini, usando una noce di burro. Stemperare il soffritto con un mestolo di brodo caldo.

Cuocere per qualche minuto, poi versare nella pentola l'orzo e lo speck. Abbrustolite per qualche istante, poi versate il brodo, fino a coprire gli ingredienti. Aggiungere anche le erbe e continuare fino alla cottura, che deve essere lenta. Aggiustare di sale.

Alla fine condire con pepe nero macinato fresco.

La "minestra da orz" è buona subito ma è ancora migliore consumata qualche giorno

dopo, riscaldata.

(Liana Marabini)