Zuppa di orzo e legumi

Autore: Massimiliano Fattorini
Fonte: Web

Un piatto in attesa della bella stagione per combattere gli ultimi colpi di coda di questo freddo. Dal blog La piccola casa

Non so se capita anche a voi, ma quando rientro la sera a casa, ho bisogno di un comfort food, ovvero di un piatto che mi riscaldi e allo stesso tempo mi rilassi, e nel caso specifico una bella zuppa di legumi è l'ideale. Mi ricorda quando da piccolo, alcuni eoni fa, a casa per riscaldarci nel gelo infernale degli inverni a Struppa ci preparavano delle zuppe di legumi roventi. Così, detto fatto, l'altra sera arrivando a casa ho pensato "stasera Zuppa", l'unico problema è che non avevo preventivamente messo in ammollo i legumi... fortunatamente avevo una busta di "**Zuppah! Selezione di riso e legumi**" della Melandri Gaudenzio che non necessità dell'ammollo. Per renderla ancora più comfort ho pensato di aggiungerci un po' di pancetta affumicata che avevo in frigo in quanto mi ricordava le cotiche che ci metteva mia nonna, il tutto l'ho poi profumato con dell'ottima santoreggia che in questi giorni cresce rigogliosa nella piccola serra sul mio terrazzo. Il risultato? Più che comfort direi ottimo, tutti compresi la piccola Ginevra han fatto il bis!! Profumata e saporita, e se volete un piccolo segreto, preparate prima la pancetta, poi levatela dalla casseruola e nel suo fondo con poco olio preparate il soffritto e poi la zuppa, così rimarrà tutto il suo sapore anche nella zuppa stessa. Ecco quindi la semplicissima ricetta per preparare questa ottima zuppa di orzo e legumi. **Ingredienti per quattro persone** Zuppah! Selezione di riso e legumi una carota una cipolla non molto grossa una costa di sedano uno spicchio d'aglio 100 grammi di pancetta affumicata in unica fetta alcuni rametti di santoreggia olio evo sale Tagliere la pancetta a cubetti e mettere da parte, tritare la carota, la cipolla, l'aglio e la costa di sedano e mettere da parte. Far andare a fiamma moderata in una casseruola la pancetta, quando avrà preso colore e sarà croccante, toglierla dalla casseruola aiutandosi con un pinza e metterla da parte. Versare il contenuto della busta in un passino fino e sciacquarla sotto acqua corrente.Nella casseruola senza rimuovere il fondo lasciato dalla pancetta aggiungere due o tre cucchiai d'olio e soffriggerci il trito aromatico insieme alla zuppa di orzo e legumi precedentemente sciacquato, aggiustare di sale e far soffriggere per qualche minuto, quindi coprire con l'acqua, la quantità in base alle proprie preferenze, io ne ho messo circa 700 cc, far quindi cuocere per circa 40 minuti, passato il tempo aggiungere la pancetta e le foglioline di santoreggia, completare la cottura sino a quando non avrà raggiunto la consistenza desiderata. Versare nelle tazze e buon appetito a tutte e tutti! PS: se volete renderla ancora più golosa aggiungete dei crostini di pane tostato!! Dal blog La piccola casa