

Minestrone di fine stagione *(Primi piatti asciutti)*



Preparazione

Preparate un soffritto tagliando grossolanamente la cipolla il guanciale e i pomodori secchi.

Mondate le verdure e tagliatele a dadolata grossa.

Fate scaldare il soffritto in una pentola di terracotta con dell'olio extra vergine d'oliva. Il guanciale e i pomodori secchi emaneranno un profumo favoloso nella pentola di terracotta!

Unitevi le verdure e fatele rosolare per dieci minuti.

Aggiungete acqua fino a coprire il tutto per due dita e unite il farro e l'orzo. Coprite con il coperchio e lasciate che bolla.

Quando bolle e il profumo della terracotta e le verdure richiameranno la vostra attenzione, andate a girare con un mestolo di legno e abbassate la fiamma al minimo, coprendo con il coperchio.

Lasciate cuocere per tre quarti d'ora.

Servite con dei crostini di pane di grano duro.

Consigli

Se volete far mangiare il minestrone ai più piccoli, vi consigliamo di inserire nella vostra preparazione dei fagioli e, perché no, magari dei capelli d'angelo o del parmigiano.

Curiosità

Non c'è un piatto così leggero e salutare come il minestrone: quest'ultimo è infatti indicato per chiunque abbia irregolarità intestinali.

Informazioni

Preparazione 60 minuti

Dosi per 2 persone

Difficoltà Facile

la terra di Puglia



ACQUISTA SUL NOSTRO SHOP

Autentici prodotti di Puglia solo su
shop.laterradipuglia.it

Sconto del 10%

utilizzando questo codice entro 31/12

RICETTE-2016

[clicca qui per accedere](#)

Ingredienti

Carote

Zucchine

Patate (novelle)

Sedano

Cipolle (novelle)

Guanciale (affumicato)

Pomodori secchi

Orzo

Farro