

Minestra da dumega (Minestra di orzo)

Riscaldare 1 C di olio o di grasso
aggiungere e rinvenire 50-60 g di orzo
1 carota
poco sedano
1/2 porro
1/2 cipolla
1/4 verza
ev. alcuni fagioli borlotti ammollati
preparare, lavare, tagliare a pezzetti, aggiungere e rosolare a temperatura ridotta rimestando in
continuazione.
aggiungere ca. 1 1/2 l d'acqua
aggiungere 800 g di lesso di manzo
200 g di pancetta affumicata
1 geretto di maiale
aromatizzare 1/2 C di sale e poco pepe

Tempo di cottura: 3-3 1/2 ore
togliere la carne e la pancetta, tagliare a fettine.
Servire dopo aver mangiato la minestra con patate lessate e insalata.
Aggiungere eventualmene 2 C di panna, erba cipollina o prezzemolo tritati.

La minestra può essere servita come piatto principale, in questo caso tralasciare il lesso.