Zuppa d’orzo dei Grigioni con cubetti di pancetta



Dai pizokel ai capuns alla torta di noci dell’Engadina – i Grigioni hanno molto da offrire in termini culinari. Oggi bolle in pentola una tradizionale zuppa d’orzo dei Grigioni.

Chi trascorre l’intera giornata sulle piste da sci o in slitta merita qualcosa di veramente buono per la cena. Non c’è quindi niente di meglio di una ciotola fumante di zuppa d’orzo dei Grigioni fatta in casa. La nostra variante non ha nulla a che vedere con le brodaglie stracotte che spesso servono nei chalet di montagna. È preparata con amore con ingredienti freschi e ha un sapore semplicemente delizioso.

Nella versione classica, oltre al tradizionale orzo perlato, in pentola finisce spesso anche la carne secca dei Grigioni che noi andiamo, invece, a sostituire con dei gustosi dadini di pancetta. A proposito, questo piatto tradizionale è piuttosto sostanzioso e, a seconda della grandezza della porzione servita, si presta bene sia come antipasto che come piatto principale.

- 70 g di orzo perlato
- ¼ di gambo di porro, tagliato a cubetti
- ⅛ di verza, tagliata a striscioline
- ⅛ sedano rapa, tagliato a cubetti
- ½ carota, tagliata a cubetti
- Alcune foglie di sedano (sedano a stecca)
- 180 g di pancetta a dadini
- 1,2 l di brodo di verdura
- 1 foglia di alloro
- 1 chiodo di garofano
- Prezzemolo fresco, finemente tritato
- 0,5 dl di panna semigrassa
- Sale e pepe

1. In una pentola soffriggere i cubetti di pancetta senza l’aggiunta di grassi fino a quando non sono croccanti.
2. Aggiungere l’orzo perlato e la verdura e rosolare il tutto per qualche minuto.
3. Unire il brodo vegetale, le foglie di sedano, il chiodo di garofano e l’alloro e portare ad ebollizione.
4. Ridurre la fiamma e far sobbollire la zuppa per 45-55 minuti (fino a quando l’orzo è cotto, ma ancora al dente).
5. Togliere le foglie di sedano, il chiodo di garofano e l’alloro e raffinare la zuppa con la panna.
6. Servire in ciotole o piatti fondi e guarnire con il prezzemolo.

Tempo di preparazione: circa 1 ora



Maienfelder Blauburgunder AOC Graubünden

Rosso porpora con riflessi violacei. Profumo di frutti di bosco. Al palato risulta ampio e aromatico, retrogusto persistente.

Visualizzare nello Shop Vini >