ZUPPA ALLA TIROLESE

Con la pentola a pressione

Far imbiondire una cipolla tagliata fine con
pancetta dolce – pancetta affumicata – prosciutto cotto - speck
tagliati a cubetti
A scelta un ingrediente o un mix di due o di tutti :quello che c'è in casa
insomma

Aggiungere la verdura da minestrone : io uso quella surgelata già pronta
Un pugno circa a testa

Aggiungere l'orzo perlato : anche qui un pugno abbondante

Aggiungere l'acqua e uno o due dadi a seconda della quantità degli ingredienti –
½ dado ogni 4 porzioni - ricordare che il soffritto è già un pò salato di suo

L'acqua deve essere abbondante : quasi il doppio dello spessore della verdura

Far cuocere per 50 minuti / un'ora

Sfiatare la pentola – rimescolare bene – assaggiare e se del caso aggiungere sale
o un pò di dado sbriciolato e lasciar riposare per qualche ora

Si può mangiare anche subito, ma è più gustosa riscaldata.