

## MINESTRA DI ORZO E FASOI CON CROSTINI PROFUMATI ALL'AGLIO DI RESIA



Una ricetta tipica preparata con un'eccellenza assai singolare: l'[Aglio di Resia](#), Presidio Slow Food coltivato nell'omonima valle del Friuli Venezia Giulia secondo un rigido disciplinare, che proprio nel mese di dà i suoi profumati frutti!

Facile 60' Primo

### INGREDIENTI (4 PERSONE)

- 250 gr [Borlotti al naturale 400 g](#)
- 1 testa Aglio di Resia
- 1,3 lt Brodo vegetale
- q.b Burro
- 2 Carote
- 1 Cipolla
- q.b Olio extra vergine d'oliva
- 130 gr Orzo perlato
- 2 Patate di misura media
- 50 gr Prosciutto crudo di San Daniele tagliato in un'unica fetta (facoltativo)
- 1 gambo Sedano

### PRODOTTO USATO PER QUESTA RICETTA:



### PREPARAZIONE

1. Mondare il sedano, le carote e le patate. Lavarli bene e tagliarli a cubetti.
2. In una casseruola capiente scaldare 1 cucchiaino di olio extra vergine d'oliva. Se utilizzate il prosciutto crudo, tagliarlo a dadini e farlo rosolare per qualche secondo nell'olio d'oliva. Aggiungere le verdure a cubetti, bagnare con un mestolo di brodo bollente e lasciar stufare per un paio di minuti.
3. Sciacquare sotto l'acqua corrente l'orzo e aggiungerlo al soffritto. Per farlo insaporire, mescolatelo e unitevi il restante brodo vegetale bollente. Lasciar cuocere per una ventina di minuti mescolando ogni tanto per evitare che la preparazione si attacchi sul fondo.
4. Scolare i fagioli dal liquido di conservazione. Sciacquarli sotto l'acqua e aggiungerli alla preparazione. Lasciar cuocere ancora 5-10 minuti, o finché l'orzo sarà al dente.
5. Preparare un leggero soffritto con 2 cucchiaini d'olio e due spicchi d'aglio di Resia tritati finemente (o schiacciati con l'apposito strumento). Unire il soffritto alla minestrone, mescolare e far insaporire ancora alcuni minuti. Aggiustare di sale e di pepe, spegnere il fuoco e lasciar riposare la minestrone per qualche minuto.
6. Per preparare i crostini: tagliare delle fettine di pane bianco (o integrale), strofinarle con l'aglio e farle dorare in una padellina antiaderente con del burro.
7. Servire la zuppa fumante nei piatti caldi, accompagnata con i crostini profumati all'aglio