

Zuppa di farro

Ingredienti

(x 4 persone)

240 g di FARRO PERLATO

5/6 cucchiaini d'olio extra vergine d'oliva

½ cipolla

1 patata

2 carote

Sale e pepe

500 ml di brodo vegetale

Parmigiano grattugiato

Preparazione

Pulire le verdure e tagliarle a cubetti. In una casseruola far appassire la cipolla nell'olio, aggiungere le verdure e farle rosolare per qualche minuto. Coprire con il brodo e lasciar cuocere per 20 minuti a fuoco medio, poi frullate circa metà delle verdure. Unire il FARRO e continuare la cottura a fuoco medio per altri 20 - 25 minuti aggiustando di sale e di pepe e aggiungendo altro brodo; mescolare di tanto in tanto. La preparazione può essere accompagnata con del parmigiano grattugiato.

