



PARTECIPA AL NOSTRO BLOG

DANTE

Scrivi a ricettedifamiglia@oliodante.com
e chiedi un consiglio allo chef di Olio Dante

ZUPPA DI FARRO, PATATE E PORRO

blog.giallozafferano.it/ricettedimarina/



Ingredienti per 4 persone:

300 g di farro
2 patate medie
1/2 porro
2 cucchiaini di concentrato di pomodoro con verdure
1 l circa di brodo
Olio Extravergine di Oliva (io Olio Dante)
peperoncino piccante

Preparazione:

Mettere il farro a bagno per circa 6 ore. Trascorso il tempo preparare il brodo e portarlo a bollore. Pelare le patate e tagliarle a cubetti. Tagliare il porro a rondelle. In un tegame mettere 3 cucchiaini di olio, aggiungere il porro e farlo rosolare un pochino, aggiungere le patate e il concentrato di pomodoro e lasciar insaporire per 5 minuti. Aggiungere la metà del brodo, portare a bollore, aggiungere il farro, aggiustare di sale e far cuocere con la pentola coperta per circa 30 – 40 minuti (dipende dal tipo di farro). Aggiungere, se necessario, altro brodo (che avrete lasciato al fuoco, in modo da averlo sempre caldo). A cottura ultimata aggiungere, se vi piace, un po' di peperoncino piccante e far restringere la zuppa secondo i propri gusti. Servire la zuppa di farro, patate e porro calda.

