



ZUPPA DI FARRO E PATATE

blog.giallozafferano.it/smargy79/



Ingredienti per 4 persone:

200 g di farro spezzato

100 g di pancetta affumicata a dadini

300 g di patate a pasta bianca

4 cucchiaini d'Olio Extravergine d'Oliva (io ho usato l'Olio Extravergine d'Oliva Dante)

1 litro abbondante di brodo vegetale

80 g di formaggio pecorino grattugiato

100 g di pomodori pelati

1 cipolla

1 gambo di sedano

sale e pepe q.b.

Preparazione:

Lavate per qualche minuto il farro sotto al getto dell'acqua corrente, scolatelo e tenete da parte.

Pelate le patate e affettatele a dadini. Fate un trito con la cipolla e il sedano, lasciateli rosolare in una padella con i 4 cucchiaini d'olio d'oliva, per circa 10 minuti. Aggiungete la pancetta a dadini e rosolate per qualche minuto mescolando con un cucchiaino di legno, unite i pomodori pelati schiacciandoli delicatamente con i rebbi di una forchetta, aggiungete infine le patate e cuocete per circa 5 minuti mescolando dolcemente. Versate il brodo caldo, il farro e fate cuocere a fuoco dolce per circa 1 ora mescolando spesso. Al termine della cottura aggiustate di sale e pepe. Servite la zuppa spolverizzando con un cucchiaino abbondante di pecorino grattugiato.