

PRIMI PIATTI

Farro con porcini e tartufo

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) COSTO: [elevato](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [difficile](#)



INGREDIENTI

funghi porcini
olio d'oliva
aglio
prezzemolo
vino bianco
crema di tartufo
panna da cucina
grana grattugiato
farro
sale.

PREPARAZIONE

1 Mettere a lessare il farro.

In una padella, far scaldare l'olio con l'aglio e il prezzemolo tritato.

Unire i funghi e, dopo poco, spruzzare con un po' di vino bianco e continuare a cuocere.



2 A fine cottura, aggiungere la crema di tartufo.



3 Mescolare.



4 Quando il farro sarà cotto, unirlo al condimento e mescolare.



5 Aggiungere anche qualche cucchiaino di panna da cucina.



6 Continuare a mescolare.



7 Aggiungere un po' di grana grattugiato e servire.

