

PRIMI PIATTI

Farro e salsiccia lucanica

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#) COSTO: [basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



INGREDIENTI

FARRO 500 gr

SALSICCIA lucanica o luganega - 300 gr

SALVIA 1 rametto

SALE

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

PREPARAZIONE

1 Far cuocere il farro con la salvia, aggiustare di sale.

Tagliare a rondelle spesse un dito la salsiccia fresca e farla rosolare velocemente in una padella.

Quando diventa croccante, versare nel farro insieme all'olio di cottura e cuocere per altri 10 minuti e servire.