

ZUPPE E MINESTRE

Minestra di farro

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [165 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

FARRO 300 gr
OSSO DI PROSCIUTTO 1
POMODORI 200 gr
CAROTE 1
SEDANO 2 coste
CIPOLLE 1
PECORINO ROMANO 80 gr
SALE

PREPARAZIONE

1 Lavate più volte in acqua corrente l'osso di prosciutto e lasciatelo a bagno in acqua tiepida.

Fate bollire il prosciutto per circa 15 minuti, quindi cambiate l'acqua.



2 Unite alla casseruola 200 g di pomodori ben maturi, una carota, 2 coste di sedano e una cipolla.

Lasciate cuocere l'osso con le verdure per 2 ore.



3 Filtrate il brodo ottenuto e portatelo di nuovo ad ebollizione.



- 4 Versate il farro a pioggia nel brodo, mescolando continuamente e fate cuocere per circa 1/2 ora.



- 5 A cottura ultimata è facoltativa l'aggiunta di pezzettini di polpa magra di prosciutto ricavati dall'osso.

Servite la minestra molto calda con abbondante pecorino grattugiato.