

ZUPPE E MINESTRE

# Zuppa di agnellone con farro

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Emilia-Romagna](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    PREPARAZIONE: [15 min](#)    COTTURA: [100 min](#)    COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



Zuppa dai sapori antichi con l'agnellone (castrato) e il farro.

## INGREDIENTI

FARRO 150 gr

AGNELLEONE pancia - 100 gr

PATATE 100 gr

CIPOLLE 1

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4  
cucchiaini da tavola

BRODO DI CARNE 1 l

SALE

## PREPARAZIONE

- 1 Tagliate la cipolla e fatela appassire in olio extravergine d'oliva; aggiungete il castrato tagliato a cubetti piccoli, le patate tagliate a cubetti e fate rosolare il tutto.



**2** Aggiungete il farro e il brodo preparato precedentemente e completate la cottura.



3 Servite con olio extravergine d'oliva.