

ZUPPE E MINESTRE

# Zuppa di farro e fagioli

---

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone**    DIFFICOLTÀ: **bassa**    COSTO: **basso**    REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

---



## INGREDIENTI

Farro  
fagioli secchi  
sedano  
carota  
cipolla  
1 spicchio d'aglio  
1 cucchiaio di passata di pomodoro  
olio extravergine d'oliva  
1 pezzo di prosciutto saporito umbro o toscano con relativa cotenna.

## PREPARAZIONE



- 2 Far soffriggere nell'olio un trito di sedano, carota e cipolla con dei pezzetti di prosciutto e uno spicchio di aglio.



- 3 Quando il soffritto sarà ben dorato aggiungere la passata di pomodoro, lasciare ancora sul fuoco qualche istante poi allungare con acqua fredda, aggiungere il farro e lasciar cuocere per 30 minuti dall'ebollizione.



- 4 Nel frattempo cuocere in un'altra pentola i fagioli, tenuti in ammollo per una notte, con gli odori e un pezzo di prosciutto e la cotenna.



- 5 A cottura ultimata salare e togliere una parte di fagioli interi per guarnire eil pezzo di prosciutto. Passare i restanti fagioli al passaverdure direttamente nella pentola con il farro e aggiungere anche tutta l'acqua di cottura.



6 Portare ad ebollizione, aggiungere i fagioli messi da parte e servire la zuppa calda.

