

PRIMI PIATTI

Farro con gamberi

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COTTURA: [50 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Il farro con gamberi è davvero delizioso, facile da fare è perfetto per una cena estiva tra amici ed è anche molto simpatico se servito all'interno di bicchierini come finger food per un aperitivo.

Il farro, cereale molto saporito si sposa benissimo con il sapore dei gamberi e insieme danno vita ad un piatto raffinato, elegante ma molto gustoso! La ricetta è decisamente facile e per questo motivo vi invitiamo a provarla, anzi siamo sicuri che diventerà un vostro cavallo di battaglia!

Il farro con gamberi è una ricetta estiva, fresca e deliziosa che può essere fatta però in qualunque momento dell'anno!

Se amate i primi piatti di questa specie, vi lasciamo anche altre idee sfiziose per fare nuove ricette di insalate:

[insalata di riso](#) con verdure grigliate e gamberoni

[insalata di orzo alla greca](#)

[insalata di bulgur vegetariana](#)

INGREDIENTI

FARRO PERLATO 250 gr

GAMBERI SGUSCIATI 250 gr

SEMI DI SESAMO

CIPOLLOTTI 120 gr

PISELLINI PRE LESSATI 150 gr

CAROTE 100 gr

PEPERONCINI PICCANTI fresco - 1

ZAFFERANO 1 bustina

OLIO DI SEMI

SALE

ZENZERO

PREPARAZIONE

1 Lessare il farro in acqua bollente salate tempo di cottura nella confezione

e bloccare la cottura in acqua fredda.





2 Tagliare a fettine il cipollotto e tenere la parte verde.









3 Saltare in padella il cipollotto e peperoncino a pezzi unire le carote a dadini ed i pisellini

saltare velocemente un minuto 2 poi unire i gamberi e far andare il tempo che cambiano colore.





- 4 Rimuovere dalla padella e versare il farro in padella saltare rapidamente ed unire un mestolo di acqua con lo zafferano sciolto e far prendere calore far rosolare un po il farro e unire il resto degli ingredienti tolti in precedenza. Regolare di sale, saltare il tutto e servire con semi di sesamo e cipollotto verde.



