

PRIMI PIATTI

# Farro e funghi

di: *brigidaa*

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: molto bassa    REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



## INGREDIENTI

Farro  
funghi freschi champignon  
scalogno  
prezzemolo  
pomodoro  
parmigiano reggiano a scaglie  
olio extravergine di oliva  
pepe  
dado vegetale  
sale.

## PREPARAZIONE

- 1 Lessare il farro, scolarlo e sciacquarlo sotto l'acqua fredda. Tagliare il scalogno, lasciarlo ammorbidire in un tegame con un filo di olio, aggiungere i funghi tagliati a listarelle ed il dado. Aggiungere i pomodori tagliati a fette, aggiustare di sale e pepe. Cospargere di

prezzemolo tagliato grossolanamente, amalgamare e togliere dal fuoco.

Formare delle monoporzioni con dei pirottini in alluminio. Disporli nel piatto di portata, aggiungere intorno i funghi, le scaglie di parmigiano e cospargere un trito di prezzemolo.

