

PRIMI PIATTI

Farro ubriaco con salsiccia

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *bassa* PREPARAZIONE: *20 min* COTTURA: *60 min* COSTO: *medio*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



INGREDIENTI

FARRO 350 gr
SALSICCIA DI MAIALE 150 gr
VINO ROSSO (corposo) - 150 ml
CIPOLLE piccola - 1
BRODO DI CARNE
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)
GRANA PADANO grattugiato -

Stanchi del solito risotto? Questo gli somiglia nella tecnica di preparazione ma ha un gusto tutto suo: un piatto consistente e saporito. Ottimo per una cena tra amici o come piatto unico quando siete alla ricerca di qualcosa di appagante.

PREPARAZIONE

1 Tritate finemente la cipolla e fartela imbiondire con un cucchiaino d'olio.

Aggiungete il farro e fatelo tostare.



2 Aggiungete il vino rosso e fatelo evaporare.



3 Aggiungete il brodo e spezzettateci poi la salsiccia a pezzi piccoli con le mani.



4 Continuate ad aggiungere il brodo fino a completa cottura del farro.



5 A cottura togliete dal fuoco e mantecate con un cucchiaio d'olio e formaggio grana a piacere.

Potete aggiungere del prezzemolo tritato a fine cottura secondo i gusti.