

PRIMI PIATTI

# Farrotto funghi e zucca

di: *giady*

---

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    PREPARAZIONE: 10 min    COTTURA: 30 min    COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: media

---



## INGREDIENTI

- 1 cipolla
- 240 g di farro
- 6 funghi
- 300 g di zucca
- 1 bicchiere di vino bianco
- poco latte
- abbondante brodo di verdura
- 3 cucchiai di olio extravergine di oliva
- 3 cucchiai di pecorino semi stagionato.

## PREPARAZIONE



**2** Mettete in ammollo il farro per 12 ore.

Tritare la cipolla.

In una padella mettete la cipolla con l'olio e fatela rosolare.



**3** Pulite e tagliate a pezzettoni la zucca ed i funghi ed uniteli alla cipolla.



4 Mescolare e fate cuocere per 10 minuti, unite il farro e fatelo tostare.



5 Sfumare con il vino.



6 Unite poco brodo per volta fino a quando il farro non sarà cotto.



7 Quando il farro è al dente aggiungete qualche cucchiaio di latte.



8 Unite il pecorino e mantecare.

