

ZUPPE E MINESTRE

Zuppa di farro e fagioli

di: *martimati*

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.

