

Minestra di farro

Ingredienti

per 4 persone

300 gr di fagioli secchi
300 gr di farro perlato
1 cipolla
1 cucchiaio di salsa di pomodoro
1/2 l di brodo vegetale
3 cucchiaini di olio d'oliva extravergine
sale e pepe

- **preparazione:** 15 min.
- **cottura:** 50 min.
- **esecuzione:** facile
- **vino:** Morellino di Scansano

Lasciate i borlotti in ammollo in acqua per una notte intera.

Lessateli e poi passateli al setaccio per separarli dalla loro acqua di cottura. Tritate finemente la cipolla con il coltello.

In una padella con l'olio d'oliva extravergine appassite la cipolla e unite la salsa di pomodoro, il farro, i fagioli e il brodo vegetale.

Lasciate cuocere per 40 minuti circa aggiustando di sale e pepe. Servite la minestra calda terminando con un filo di olio d'oliva extravergine.

