ZUPPA DELLA GARFAGNANA

Ingredienti per 4 persone:

- 100 g di farro,
- 100 g di fagioli borlotti secchi,
- 4 cucchiaini di olio,
- 4 cucchiaini di grana grattugiato,
- 1 scalogno,
- 1 gambo di sedano,
- 1 spicchio di aglio,
- 50 g di passato di pomodoro,
- 1 dado vegetale,
- salvia,
- timo,
- peperoncino.

Mettete a bagno per 12 ore i fagioli dopo averli ben lavati e cuoceteli, senza sale, nell'acqua dell'ammollo.
Cuocere il farro con 750 mi di acqua per circa 40 minuti (20 con pentola a pressione) dovrà assorbire quasi tutta l'acqua.
Preparate il sugo con gli odori e le verdure tritati finemente e rosolati con 2 cucchiaini di olio; aggiungete il pomodoro e stufate per 15 minuti.
Passate, i fagioli al frullatore e metteteli con il farro nella loro acqua di cottura assieme al sugo e al dado.
Cuocete per 10 minuti.
Aggiungete l'olio e il grana rimasti e servite.
Chi ha premura, potrà usare fagioli in scatola (100 g secchi=300 g in scatola).