

MINESTRA DI FARRO ALLA TOSCANA 1

Ingredienti per 4 persone:

- 300 g di fagioli borlotti secchi,
- 300 g di farro perlato,
- 1 cipolla,
- 1 cucchiaio di salsa di pomodoro,
- 50 cl di brodo,
- sale,
- pepe,
- olio d'oliva.

Lasciate i fagioli in acqua per tutta la notte, poi cuoceteli in acqua e passateli al setaccio.

Soffriggete la cipolla nell'olio e quando inizia ad imbiondire aggiungete il pomodoro, il farro, la passata di fagioli ed il brodo.

Fate cuocere per 40 minuti aggiustando di sale e pepe.

Servite cospargendo con un filo d'olio crudo.