

MINESTRA DI FARRO E PORRI

Ingredienti per 4 persone:

- 300 g di farro,
- 2 porri,
- 150 cl di brodo,
- formaggio grattugiato,
- 2 cucchiaini di olio d'oliva,
- sale,
- pepe nero.

In una pentola scaldate due cucchiaini d'olio e lasciatevi appassire la parte bianca dei porri tagliata a rondelle sottili. Quando hanno preso un leggero colore dorato aggiungete il farro, poi versate il brodo, salate e cuocete a fiamma bassa per un'ora e mezzo.

Assaggiate prima di togliere dal fuoco perché il farro deve essere assolutamente ben cotto.

Versate la minestra in una zuppiera, cospargetela di formaggio grattugiato e aggiungete il pepe nero macinato al momento.