



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

Minestra al farro



4 Persone

minestre Categoria

media Difficoltà

20 minuti preparazione, 2 ore cottura Tempo

Attrezzatura : **una pentola di terracotta**

Ingredienti

- 300gr di farro
- 200gr di olio extravergine d'oliva
- 1 osso di prosciutto
- 1 pezzo di vitello magro
- 2 carote
- 1 cipolla
- 1 rapa bianca
- 4 pomodori
- 1 porro
- 2 gambi di sedano
- alcune foglie di verza
- rosmarino
- salvia
- origano
- 1 chiodo di garofano
- 1 foglia di alloro

Preparazione Minestra al farro

Passo 1.

Preparate un brodo con le verdure, il vitello e l'osso di prosciutto: una volta cotto, levate le verdure perchè, in caso contrario, potrebbero perdere consistenza.

Passo 2.

Dopo averlo pulito e lavato, mettete il farro, con l'acqua, in una pentola di terracotta.

Passo 3.

Ricordate che il farro, cuocendo, tende ad aumentare di volume: per questo motivo, prestate attenzione alla quantità che non deve superare la metà della pentola.

Passo 4.

Fate cuocere la minestra a fiamma lenta aggiungendo volta a volta il brodo e facendo in modo che, a fine preparazione (dopo circa 2 ore), il farro abbia una consistenza semidensa.

Passo 5.

Aggiungete le verdure, l'osso di prosciutto e un filo di olio crudo.

Passo 6.

Potrete servire il vitello a parte.

Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 01/10/2015
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)