



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

## *Polenta di farro al tartufo*



**4** Persone

**minestre** Categoria

**facile** Difficoltà

**45 minuti** Tempo

Attrezzatura : **una pentola, un pentolino**

### **Ingredienti**

- 200 gr di farro
- 1 litro di brodo
- 60 gr di tartufo nero
- 50 gr di salsiccia
- 50 gr di olio extravergine d'oliva
- 50 gr di burro

## **Preparazione Polenta di farro al tartufo**

### **Passo 1.**

Lavate il farro e fatelo cuocere nel brodo per 45 minuti.

### **Passo 2.**

Nel frattempo preparate la crema di tartufo.

### **Passo 3.**

Mettete a bagnomaria olio e burro, quindi aggiungete i tartufi tritati, e salate.

### **Passo 4.**

A cottura ultimata, servite la polenta nei piatti condendo ogni piatto con la crema di tartufo.

#### **Note**

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