



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

Minestra di riso e farro



4 Persone

minestre Categoria

facile Difficoltà

1 ora Tempo

Attrezzatura : **un tegame**

Ingredienti

- 100 gr di riso integrale
- 100 gr di farro
- 50 gr di fagioli
- 1 fetta di pancetta da 50 gr
- 2 pomodori
- 1 porro
- 2 carote
- sedano
- olio extravergine d'oliva
- 2 litri di brodo
- sale
- pepe

Preparazione Minestra di riso e farro

Passo 1.

Tagliate a tocchetti le verdure e a dadini la pancetta.

Passo 2.

In una casseruola, fate soffriggere la pancetta con dell'olio.

Passo 3.

Unite le verdure e continuate a soffriggere per qualche minuto.

Passo 4.

Versate quindi il brodo e, dopo averlo portato ad ebollizione, il farro.

Passo 5.

Fate cuocere per 20 minuti.

Passo 6.

Aggiungete il riso e fate cuocere per altri 20 minuti.

Passo 7.

Condite con dell'olio extravergine d'oliva e dei crostini di pane integrale.

Note

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