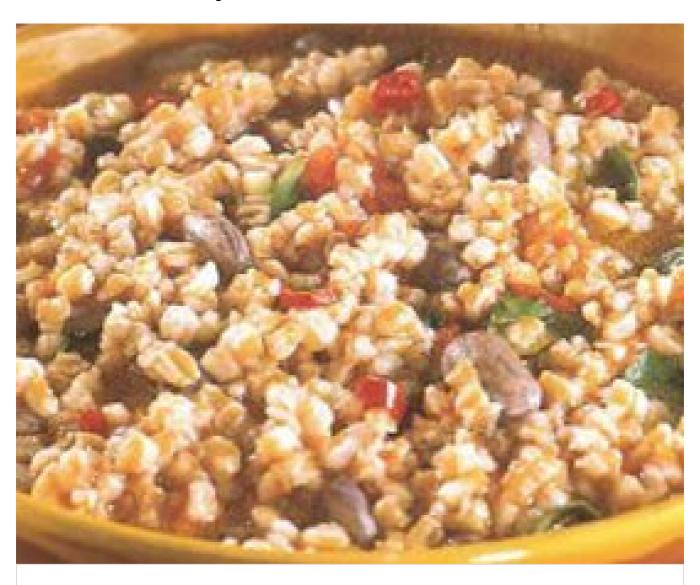


# [RA] (https://www.ricetteregionali.net/)

# Minestra di riso e farro



**4**Persone

**minestre**Categoria

**facile**Difficoltà

1 oraTempo

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
рере

# Preparazione Minestra di riso e farro

#### Passo 1.

Tagliate a tocchetti le verdure e a dadini la pancetta.

## Passo 2.

In una casseruola, fate soffrigere 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 minti.

#### 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)