Zuppa di farro e porri



Esecuzione: Facile

Preparazione: 15

Cottura: 1h 20

Dosi per 4 persone

Affetta il porro finemente e fallo stufare in una casseruola con 2 cucchiai d'olio e lo spicchio d'aglio intero per 5. Aggiungi i fagioli con poco del loro liquido di governo e fai insaporire, versa il farro e fai assorbire i liquidi, aggiungi 3-4 mestoli di brodo e sala.

Dopo 10 aggiungi il concentrato di pomodoro sciolto in poco brodo caldo; cuoci per 20 aggiungendo più brodo se necessario; servi la zuppa bollente con un filo d'olio, il rosmarino e del pepe macinato.

Ingredienti per 4 persone

- **Per la zuppa:**
- 200 g di farro spezzato
- 1 porro piccolo
- 120 g di fagioli cannellini
- 1 spicchio d'aglio

- 6 cucchiai di olio EV
- 1,5 l di brodo vegetale
- 2 cucchiaini di concentrato di pomodoro
- rosmarino
- sale e pepe