

aglio 2 cipolle bianche olio di oliva farro dado In una casseruola si pone aglio a pezzetti, abbondante (1 o 2) cipolla bianca tagliata a fettine fini, olio di oliva Extravergine e fare soffriggere fino ad imbrionimento, aggiungere un pezzetto di dado (secondo gusti) e allungare con acqua. Aggiungere farro fino a formare un piccolo cono che arriva al livello del brodo. fare spiccare il bollore, chiudere con un coperchio e spengere il fuoco. preparata alla sera è pronta il giorno dopo e si è cotta da sola. Scaldare e servire con o senza parmigiano. postato da Kaa