

*Brodo di carne Farro gr. 300 Burro gr.50 Olio extravergine quanto basta Fagioli cannellini gr.100 Lardo gr.100 Piselli gr.50 Sedano gr.50 Aglio 1/2 spicchio 1 pomodoro pizza Prezzemolo, cipolla tritata Parmigiano gr.100 Vino bianco quanto basta Fare un ottimo brodo di carne. A parte cuocere i fagioli in acqua senza sale metà lasciarli interi e l'altra metà passarli al passatutto. Unire ai piselli sbucciati il sedano tagliato a quadretti e il pomodoro anche questo tagliato a cubetti. Tritare il prezzemolo la cipolla pestare il lardo con l'aglio. Far rosolare la cipolla aggiungere il farro e farlo tostare. Bagnare con il vino bianco e lasciare evaporare. Aggiungere il brodo in continuazione a metà cottura (circa 15 minuti) aggiungere i fagioli passati e quelli interi, il sedano e i piselli. Quando il farro è quasi cotto (25 minuti) aggiungere, fuori dal fuoco, burro, olio, parmigiano e lardo pestato. Lasciar riposare per qualche secondo e aggiungere il pomodoro tagliato a quadretti e il prezzemolo. Nicochef"*