
Minestra di Farro e Legumi alla lucchese

Mamma

Ingredients

Makes: 6 -8{}

- 1 kg Misto farro, legumi (orzo, lenticchie, fagioli, ecc.)
- 1 spicchio aglio
- 1 ramoscello salvia
- 1 ramoscello rosmarino
- sale
- 1 dado da brodo
- pepe
- olio extra-vergine

Method

Lavare molto bene il misto di farro, orzo e lenticchie.

Mettere il misto in una pentola con abbondante acqua fredda assieme a 1 spicchio di aglio, al ramoscello di salvia e rosmarino (ben legati assieme con lo spago da cucina) e un cucchiaino di olio extra-vergine di oliva. Aggiungere sale o se si preferisce un dado da brodo. Cuocere a fuoco molto basso per circa 40 minuti.

Far riposare in modo che si assorba e si insaporisca.

Servire aggiungendo un pò di pepe e olio extra-vergine.