Alessandro Borghese Kitchen Sound, una zuppa di farro da gladiatori

borghese-667ccc78

ZUPPA DI FARRO
TRATTO DA: IL GLADIATORE
(Costo € - Tempo 1h - Difficoltà ##)

Ingredienti:
1 costa di sedano
1 carota
1 cipolla
50 g speck
250 g farro
50 g panna fresca
1 l brodo vegetale
1 mazzetto di erba cipollina
2 spicchi d’aglio
Sale e pepe q.b.
Olio extravergine d’oliva q.b.

Preparazione:
Taglia finemente: sedano, carote, cipolle e speck.
Fai soffriggere tutto in padella con un filo d’olio extravergine e 2 spicchi d’aglio.
Una volta che tutto si è insaporito, tosta il farro per 4-5 minuti.
Sfuma più volte con il brodo vegetale per far proseguire la cottura.
Aggiusta di sale e pepe.
A fine cottura aggiungi la panna e fai sobbollire qualche minuto.

Servi la zuppa ancora bollente, decorando con erba cipollina tritata finemente e un giro d’olio extravergine d’oliva.

La nuova stagione di Alessandro Borghese Kitchen Sound è in onda tutti i giorni su Sky Uno