

# 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**