



Farro ai Carciofi

Ingredienti

400 gr. di pomodorini o pomodori a pezzi
2 cipolle
2 spicchi d'aglio
2 gambi di sedano
100 gr. di pancetta
un mazzetto di prezzemolo
un limone
olio q.b.

Farro ai Carciofi: una ricetta molto sana e gustosa della tradizione toscana.

Mondare, lavare e mettere a bagno in acqua acidulata con limone i carciofi,

Tagliare finemente le cipolle, battere la pancetta, il prezzemolo l'aglio il sedano e metterli a soffriggere in una capace padella, con un po' d'olio, per una decina di minuti.

Tagliare a fette sottili i carciofi e aggiungerli nella padella.

Dopo altri 10 minuti aggiungere il farro lavato e cuocere per ulteriori 10 minuti aggiungendo un po' acqua.

Farcire con i pomodori a pezzi e aggiustare il sale.

Cuocere fino a completa cottura del farro aggiungendo, se serve, dell'acqua. Alla fine deve risultare un po' brodosa.. Servire caldo con un filino d'olio.