



Farrotto ai porri con pinoli e zafferano

Ingredienti:

- ✓ 300 grammi di farro decorticato (o perlato)
- ✓ 160 grammi di pinoli
- ✓ 3 porri
- ✓ 3-4 cucchiaini di olio extra-vergine di oliva
- ✓ un cucchiaio raso di preparato vegetale per brodo
- ✓ lievito di birra in scaglie
- ✓ una bustina di zafferano

Preparazione

Pulite i porri, tagliateli sottilmente (utilizzate anche tutta la parte verde), poneteli in una pentola e fateli insaporire alcuni minuti in qualche cucchiaio di olio extra-vergine di oliva.

Unite il farro precedentemente sciacquato e aggiungete il brodo vegetale caldo ottenuto facendo sciogliere un cucchiaio raso di preparato vegetale per brodo in una quantità d'acqua pari al doppio del volume del farro.

Cuocete a fiamma bassa con coperchio per circa 30 minuti oppure 50 minuti se utilizzate il farro decorticato.

A cottura quasi ultimata stemperate in poca acqua una bustina di zafferano, unitela al farro e aggiungete i pinoli. Prima di servire spolverate con qualche cucchiaio di lievito di birra in scaglie e condite con un filo d'olio extra vergine di oliva.