



LE RICETTE DI CHEF

ALESSANDRO BORGHESE



ZUPPA DI FARRO CON SPECK SENFTER

Tratto da "Il Gladiatore"

Dalla cucina di Alessandro Borghese Kitchen Sound, una ricetta con Speck Senfter che è musica per il palato!

- Occasione Cena
- Difficoltà Media
- Tempo di preparazione 10'
- Tempo di cottura 45'
- Tempo totale 55'
- Dosi per 1 persona

INGREDIENTI

- 1 Costa di sedano
- 1 Carota
- 1 Cipolla
- 50 g Speck Senfter
- 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 EVO q.b.

PREPARAZIONE

- STEP 1** Taglia finemente: sedano, carote, cipolle. Al trito aggiungi anche i cubetti di Speck Senfter.
- STEP 2** Fai soffriggere tutto in padella con un filo d'olio extravergine e 2 spicchi d'aglio.
- STEP 3** Una volta che tutto si è insaporito, tosta il farro per 4-5 minuti.
- STEP 4** Sfuma più volte con il brodo vegetale per far proseguire la cottura.
- STEP 5** Aggiusta di sale e pepe.
- STEP 6** A fine cottura aggiungi la panna e fai sobbollire qualche minuto.
- STEP 7** Servi la zuppa ancora bollente, decorando con erba cipollina tritata finemente e un giro d'olio extravergine d'oliva.

Per questa ricetta è stato utilizzato

Speck Senfter Cubetti

Speck a cubetti subito pronto da utilizzare in cucina.

