

Zuppa di farro e fagioli

Tempo di preparazione: 50 min

Difficoltà: Facile



Ingredienti

- Acqua o brodo vegetale: 500 ml
- Carote: 2
- Cipolla: 1
- Fagioli: 150 gr
- Farro: 150 gr
- Pepe nero: q.b.
- Pomodorini: 10
- Sale: q.b.
- Sedano: 1 costa

Preparazione

La zuppa di farro e fagioli è una ricetta deliziosa, si prepara in pochissimi minuti e senza soffritto, mettete tutti gli ingredienti nella pentola e cuoce da sola! Nutriente, sana e genuina, questa zuppa è uno di quei piatti che scalda il cuore e piace a tutta la famiglia!

La zuppa di farro e fagioli è semplicissima e veloce da preparare, come prima cosa mettete in ammollo i fagioli ed il farro per almeno 8 ore, vi consiglio di fare questa operazione la sera prima in modo da poter preparare la ricetta la mattina.

Mettete quindi in una pentola i fagioli, il farro, i pomodorini tagliati a metà, le carote e la cipolla tagliate a pezzettini e versate l'acqua o il brodo vegetale.

Aggiungete il **pomodoro a cubetti**, la costa di sedano, mescolate e accendete la fiamma, fate cuocere la zuppa di farro e fagioli per 45 minuti, controllate di tanto in tanto che non si asciughi troppo, in caso versate altra acqua o brodo.

A cottura ultimata, insaporite la zuppa di farro e fagioli con sale e pepe ed eccola pronta da gustare!

For this recipe we used:

Pomodori a cubetti
400 gr

