

MINESTRA SPEZZINA

Ingredienti per 4 persone:

- 200 g di fagioli bianchi,
- 200 g di ceci,
- 200 g di farro,
- 2 bicchieri di olio d'oliva extra-vergine,
- abbondante pepe nero,
- sale.

Mettere a bagno i legumi per 24 ore circa, cuocerli separatamente.

A cottura ultimata scolare i ceci e il farro e metterli nell'acqua di cottura con i fagioli, fare cuocere per altri 10 minuti e servire con olio e pepe macinato.