
FARRICELLO ALLE ERBE AROMATICHE

Ingredienti per 4 persone:

- 300 g di farro spezzato,
- 1 cipolla,
- 1 spicchio di aglio,
- 1 manciata di foglie di maggiorana fresca,
- 2 foglie di basilico,
- 1 ciuffo di prezzemolo,
- 100 cl di brodo vegetale,
- 3 pomodori maturi (polpa),
- 60 g di formaggio pecorino romano,
- olio d'oliva extra-vergine,
- sale.

Far imbiondire nell'olio col peperoncino un trito di cipolla, aglio, maggiorana; unire il prezzemolo tritato e il pomodoro; far insaporire, quindi allungare col brodo vegetale.

Quando bolle unire il farricello e portare a cottura.

Cospargere di pecorino grattugiato e foglie di basilico.