



RICETTA: FARRO CON RUCOLA, MIELE, PERE E GORGONZOLA



Portata: Primi piatti

Olio Bertolli: Gentile

Difficoltà: Facile

Tempo di preparazione: 15 min.

Piatto vegetariano

Ingredienti per 4 persone:

- 400 grammi di farro
- 1 mazzetto di rucola
- 2 pere non troppo mature
- 60 grammi di gorgonzola piccante
- 1 cucchiaio di miele
- 4 cucchiaini di olio extravergine BERTOLLI GENTILE
- 1 cucchiaio d'aceto di vino bianco
- sale e pepe

Preparazione:



Fai bollire il farro in acqua salata (1). Nel frattempo prepara un'emulsione con olio, aceto, miele, un pizzico di sale e abbondante pepe (2). Scola il farro e mettilo in una ciotola capiente (3).



Spezzetta la rucola grossolanamente e taglia il gorgonzola a cubetti (4). È il momento di usare le pere: è importante che siano ben lavate, perché devi usarle tenendo la buccia. Tagiale a spicchi ed elimina la parte del torsolo, falle a fettine sottili (5). Aggiungi tutti gli ingredienti al farro, mescola e condisci con l'emulsione preparata (6).

Olio consigliato:



Gentile