

Ingredienti (per 4 persone):

- Farro: gr. 150
- Fagioli rossi scritti gr. 200 (secchi)
- Una cipolla piccola
- Una carota
- Un gambo di sedano
- Un cucchiaino di conserva
- Olio d'oliva
- Sale e pepe



Preparazione

Lessate i fagioli (messi a mollo almeno 12 ore prima) in circa un litro e mezzo d'acqua fredda salata. Quando saranno ben cotti passatene circa la meta' e rimettete la purea ottenuta dentro il brodo di cottura. In un'altra pentola rosolate, in 5 cucchiaini d'olio, gli odori tritati. Dopo qualche minuto unite la conserva sciolta in poca acqua e poi, dopo una decina di minuti, versate tutto il brodo con i fagioli. Aggiustate di sale, pepate e buttate il farro (non va messo a mollo). Se necessario aggiungete acqua bollente e fate cuocere per circa un'ora. Prima di gustarla aspettate almeno un'oretta dopo che avrete spento il fuoco. Servitela tiepida o calda, senza formaggio, e con un filo di ottimo olio.