

## FARRO IN BICCHIERE



Chef: Barbara Benvenuti

### Procedimento

Per 6 persone.

Cuocere in una casseruola il Farro in abbondante acqua bollente salata per almeno 20-25 minuti. Scolarlo e lasciarlo intiepidire. All'interno di un bicchiere realizzare degli strati: Farro – pomodori Soleggiati – Olive Leccino – Carne salada del Trentino tagliata a listarelle – formaggio tagliato a scaglie e basilico. Terminare con foglie di basilico fresco e alcuni pomodori Soleggiati. Aggiungere un filo d'Olio extravergine di oliva.

### Consigli dello chef

Per una preparazione in versione “vegetariana” sostituire la Carne salada con fettine di mopur (muscolo di grano) e il formaggio con tofu tagliano a dadini.

### Ingredienti Menù

120 g Olive Leccino Nostraline denocciolate - Z91  
180 g Soleggiati - TX1  
420 g Farro perlato - RL0  
60 g Carne salada del Trentino - 2Q9  
q.b. Olio extravergine di oliva - EK5

### Ingredienti

60 g Formaggi a scelta  
q.b. Sale e Pepe  
q.b. Basilico fresco