

PRIMI PIATTI

Insalata di Farro, Pomodorini, Basilico, Provolone e Aceto balsamico

Difficoltà 

Tempo richiesto  30 min

Ingredienti (per 4 persone)

Farro

300 gr

Provolone Cademartori

150 gr

Pomodori datterino

15/20

Basilico

1 dozzina di foglie

Aceto balsamico (glassa)

Q.b.

Olio extravergine d'oliva

Q.b.

Sale

Q.b.

Descrizione

Sciacquate con cura il farro e lessatelo in acqua bollente salata per 20 minuti, finché risulterà cotto al dente. Scolatelo e fatelo raffreddare sotto abbondante acqua corrente fredda. Tagliate i pomodorini in quattro, il Provolone Cademartori a tocchetti, le foglie di basilico e unite al farro mescolando. Condite con olio extravergine d'oliva, sale e aceto balsamico o glassa di aceto balsamico.