

## Farrotto zucca e speck

---



### Ingredienti:

300 g farro ( 2 bicchieri )

100 g speck a cubetti

400 g zucca pulita

1 cipolla

100 g robiola o caprino

sale, pepe, rosmarino

Mettete nella padella la cipolla tritata, lo speck e la zucca a cubetti con 1 cucchiaio d'olio di oliva.



Mescolate, coprite e cuocete sul fornello grande a fiamma media per circa 5 minuti. Mescolate una volta a metà intervallo. Abbassate la fiamma e unite il farro, il rosmarino sminuzzato, sale, pepe e 4 bicchieri d'acqua.



Mescolate, coprite e cuocete a fiamma alta finché fuoriesce il vapore poi a fiamma bassa per il tempo di cottura del farro ( 30 minuti ). Spegnete il fuoco e aggiungete il formaggio.



Mantecate velocemente e lasciate coperto 1 minuto.



Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.