

Passato di verdure con farro



Ingredienti:

1 cipolla

1 carota

1 zucchina

1 costola di sedano

1 broccolo

1/4 verza

300 g farro

sale, pepe, ricotta salata

Mettete nella pentola 1 cucchiaio d'olio di oliva e tutte le verdure tritate.



Coprite con Magic Cooker e mettete la pentola sul fornello medio a fiamma alta per 3 minuti. Aggiungete 1 litro di acqua fredda e poco sale. Mescolate.



Coprite e cuocete a fiamma alta finché fuoriesce il vapore, poi continuate a fiamma bassa per 10 minuti. Spegnete il fuoco, lasciate coperto 1 minuto, poi frullate con il frullatore ad immersione.



Aggiungete il farro...



...mescolate e rimettete sul fuoco. Usate fiamma alta 1 minuto, poi fiamma bassa per 25 minuti senza mescolare. Spegnete il fuoco e lasciate coperto 1 minuto.



Servite con ricotta grattugiata sopra e un velo d'olio di oliva.

Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.