

FARRO E COZZE

Proporzioni: g.250 di farro
Kg. 1 di cozze

Cuocere il farro senza sale e con due foglie di alloro. (a cottura ultimata dovrebbe risultare abbastanza asciutto) Eliminare l'alloro.

Pulire accuratamente le cozze e in una casseruola abbastanza larga farle aprire a fuoco vivace. Sgusciare le cozze e filtrare trattenendo un bicchiere di liquido che verserete nel farro. Aggiustare di sale cospargere di prezzemolo tritato e pepe nero e riportare a bollore. A parte scaldare quattro cucchiai d'olio con due spicchi d'aglio che verserete sul farro e cozze prima di servire.

RICETTE DI CUCINA