

Le Perle del Gusto

 CasAntonini 1976

ITALIAN WILD COUNTRY TYPICAL STYLE



## **Insalata di Farro Triticum Dicoccum Durum ed Olive Impunite CasAntonini 1976 con zucchine e pomodorini**

Ingredienti per 10 porzioni : 500 g di Farro Triticum Dicoccum Durum CasAntonini1976, 4 rametti di Rosmarino fresco, 3 foglie di Salvia, 2 foglie di Alloro, 1 porro, 1 Sedano piccolo, 1 peperoncino, 2 spicchi di Aglio, 2,5 Lt. di Brodo Vegetale, 8 Zucchine, 500 g di Pomodorini, 1 vaso da 300 g di Olive Impunite CasAntonini1976, prezzemolo q.b., Sale ed Olio Extra Vergine di Oliva CasAntonini 1976 q.b., 60 cm. di filo da cucina .

### Preparazione della prima parte

Il nostro Farro non va messo in ammollo, tuttavia prima della cottura, consigliamo di passarlo sotto l'acqua corrente per eliminare la "naturale" polvere .

In una pentola alta con il fondo spesso scaldiamo l'Olio extra vergine di oliva CasAntonini 1976, 2 spicchi di aglio vestiti, 1 peperoncino, il porro ed il sedano tritati più finemente possibile. Aggiungiamo il Farro Triticum Dicoccum Durum, mescoliamo bene, mettiamo la salvia e scaldiamo il tutto. Aggiungiamo il brodo vegetale, l'alloro e coprendo mescoliamo di tanto in tanto. Dopo circa 10 minuti di ebollizione aggiungiamo il sale ed il rosmarino, meglio se legato in due mazzetti, così da non ritrovare le foglie del rosmarino sparse. A fine cottura, quindi dopo altri 5 minuti circa, togliamo il peperoncino, l'aglio, la salvia, il rosmarino e l'alloro, aggiustiamo di sale, se necessario, spegniamo il fuoco e scoliamo il farro mettendolo in una ciotola molto capiente per farlo freddare facilmente .

### Preparazione della seconda parte

Mentre si cuoce il Farro, tagliamo le zucchine in quattro "listarelle" eliminando eventualmente un po' della parte bianca, le facciamo a tocchetti e le mettiamo in una teglia a rosolare in forno a 180°. Una volta cotte le mettiamo in una ciotola e le condiamo con sale, Olio extra vergine di oliva casAntonini1976 e prezzemolo tritato finemente. Tagliamo i pomodorini in quattro spicchi o addirittura in sei se fossero grandi e li condiamo in una ciotola con sale ed Olio extra vergine di oliva CasAntonini1976.

Aggiungiamo le zucchine al farro, uniamo i pomodorini e le Olive Impunite CasAntonini1976 con tutto il loro Olio, maneggiamo ed aggiustiamo di sale ed Olio extra vergine CasAntonini 1976 a nostro piacere. Servendo la nostra insalata, consigliamo di aggiungere un filo di Olio extra vergine di oliva CasAntonini 1976 a crudo, in ogni piatto .

... I cucinieri di CasAntonini 1976

[www.casantonini1976.it](http://www.casantonini1976.it)

info@casantonini1976.it