

Le Perle del Gusto

CasAntonini 1976

ITALIAN WILD COUNTRY TYPICAL STYLE

Insalatina tiepida di Farro Triticum Dicoccum Durum con melanzane e pomodorini al profumo di santoreggia

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, 2 peperoncini, 4 spicchi di Aglio, 2,5 Lt. di Brodo Vegetale, 8 Melanzane, 1 mazzetto di Santoreggia, 1 bicchiere di Vino Bianco, 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, 1/2 porro ed il sedano triturtati più finemente possibile. Aggiungiamo il Farro Triticum Dicoccum Durum, mescoliamo ben bene, mettiamo la salvia e scaldiamo il tutto. Aggiungiamo 2,5 Lt. di brodo vegetale, l'alloro e mettendo il coperchio mescoliamo di tanto in tanto con un mestolo. 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, salvando un pochino di brodo di cottura per un possibile uso nella preparazione delle melanzane .

Preparazione della seconda parte

Mentre si cuoce il Farro, laviamo le melanzane, le sbucciamo per intero, o se preferiamo, eliminiamo una parte di buccia togliendone nel lato più lungo, una striscia sì ed una no. Tagliamo le melanzane in fette spesse circa un centimetro, le disponiamo a strati in un contenitore forato, mettendo del sale grosso sopra ogni strato e le copriamo con un peso per facilitare l'eliminazione della "parte amarognola". Dopo circa un'ora laviamo le melanzane e le tagliamo a cubetti di un centimetro. In una pentola capiente con il fondo spesso scaldiamo l'Olio extra vergine di oliva CasAntonini 1976, con 2 spicchi d'aglio vestiti, 1 peperoncino e 1/2 porro triturtato più finemente possibile. Aggiungiamo i cubetti di melanzane ed appena arriviamo ad avere tutto ben caldo uniamo il vino bianco e cuociamo per circa 10/15 minuti, aggiungendo se necessario un pochino di brodo di cottura del farro. Aggiungiamo a pioggia le foglioline di santoreggia e aggiustando di sale spegniamo il fuoco. Uniamo le melanzane al farro, maneggiamo ed aggiustiamo di sale ed Olio extra vergine CasAntonini 1976 a nostro piacere. Servendo la nostra insalatina tiepida, consigliamo di aggiungere un filo di Olio extra vergine di oliva CasAntonini 1976 a crudo, in ogni piatto .

.... I cuccinieri di CasAntonini 1976

www.casantonini1976.it

info@casantonini1976.it