

Farro tricolore



Oggi vi proponiamo un piatto estivo, fresco e colorato : farro tricolore, con pomodorini, rucola e scamorza. Che dire è perfetto per il pranzo di ferragosto, al mare o in campagna, ma anche per il pranzo in ufficio.

Ingredienti per 2 persone

220 g di farro
270 g di pomodorini
100 g di scamorza
70 g di rucola
olio
sale

Lavare il farro e cuocerlo in abbondante acqua. Scolarlo e lasciarlo raffreddare. Nel frattempo lavare i pomodorini e la rucola. Quando il farro è freddo aggiungere i pomodorini tagliati a spicchi.

Condire con olio e mescolare bene.

Aggiungere ora la scamorza tagliata a dadini e la rucola.



Mescolare bene, aggiustare di sale e olio e conservare in frigorifero fino al momento di servirlo.

[Torna alla Home](#)

[Vedi altro in Pranzo a lavoro](#)

[Vedi altri Primi](#)

[Vedi tutte le Ricette](#)

