OLIO CUORE

Zuppa toscana legumi e cereali

Ingredienti

- 150 g farro perlato
- 100 g fagioli borlotti lessati
- 80 g ceci lessati
- 1 cucchiaino rosmarino in foglie
- 1 cucchiaio concentrato di pomodoro
- 20 g pancetta o guanciale
- 100 g cannellini lessati
- 2 spicchi aglio
- 1 pizzico pepe nero macinato
- 100 g pane toscano a fette

- **Portata: Primi**
- **Tempo: 30''**
- **Persone: 4**
- **Calorie: 334 Kcal**

Preparazione

- In una capace pentola versare 3 cucchiai di olio Cuore e l’aglio schiacciato.
- Insaporire con la pancetta tritata e rosolare.
- Aromatizzare con 1 cucchiaino di rosmarino in foglie.

- Aggiungere il farro lavato, bagnare con 1 l di acqua, unire il concentrato di pomodoro e cuocere per 20 min.

- Unire i fagioli cannellini, i borlotti e i ceci.

- Adagiare sul fondo di una zuppiera le fette di pane e ricoprire con la zuppa.

- Lasciare riposare la zuppa per 5 min, poi impiattare.

- Condire con un filo d’olio Cuore e un pizzico di pepe nero macinato.