

Farro ai funghi porcini

Scritto da Gianluca Paoni



Il **farro** rappresenta il più antico tipo di frumento coltivato, utilizzata dall'uomo come nutrimento fin da tempi antichissimi e anche nell'**Alta Valle del Velino** la sua coltivazione è stata una delle attività predominanti del mondo contadino. Anche oggi, maniera molto minore, ci sono coltivazioni di questo prodotto.

Anche i **funghi porcini** sono un alimento di facile reperibilità nelle ricche montagne della zona, quindi il connubio tra i due elementi viene naturale. La ricetta ha quindi radici molto lontane.

Ingredienti per 4 persone

- **Farro**
300 g
- **Funghi porcini secchi**
60 g
- **Aglio**
1 spicchio
- **Olio**
6 cucchiaini
- **Peperoni**
1/2 kg
- **Pomodoro passato**
- **Peperoncino**

Preparazione

- Lavare i funghi in acqua fredda poi lasciarli a bagno in acqua calda per circa un'ora.
- Strizzare i funghi e metterli in un tegame con olio ben caldo e l'aglio e il peperoncino.
- Soffriggere il tutto poi aggiungere il pomodoro passato.
- Filtrare l'acqua dei funghi in una tela e versarla nel sugo.
- Aggiungere il farro e girare aggiungendo acqua calda per circa 35 minuti fino a cottura ultimata.