



Ingredienti per 2 persone

150 g di ciuffetti di broccoli lavati
150 g di farro perlato
1 cucchiaino di curcuma
1/2 porro lavato e affettato finemente
Olio evo
Sale
Acqua

Preparazione

Mentre in un pentolino lessiamo il nostro farro, in una padella ampia saltiamo il porro con il broccolo e poi aggiungiamo acqua, sale e curcuma lasciando appassire per qualche minuto con fuoco basso e coprendo.

Dopo circa 10 minuti uniamo il farro (dopo averlo cotto e scolato) ai broccoli in padella e spadelliamo per qualche minuto ancora.

Poi spegniamo e serviamo tiepido, se vogliamo diamo una forma con un coppapasta.