



Lingotto di farro alla mediterranea

Ingredienti:

- 1 Piatto Pronto Farro alla mediterranea Saclà
- 2 - 3 foglie di basilico
- 1 pomodorino secco Saclà
- 1 zuccina
- 1 cucchiaino di olio EVO

Preparazione:



- Lavate la zuccina e tagliatela a fettine molto sottili. Prendete la fettina più lunga e immergerla in un contenitore con acqua e ghiaccio per 15 minuti.
 - Impiattate il piatto pronto con un coppapasta della forma desiderata.
 - Togliete la zuccina dall'acqua e, dopo averla fatta asciugare, adagiatela sullo sformatino di farro.
 - □Guarnite con un pomodorino secco, 2 foglie di basilico e qualche goccia di olio EVO.
- Una ricetta semplice e sempre gustosa. Buon appetito!