



FARRO IN SALSA DI KIWI E GAMBERI

Difficoltà:



Tempo: 40 Minuti

Cottura: 20 Minuti

Preparazione:

Far rosolare l'aglio e la cipolla in olio caldo, aggiungere 50 g. di kiwi tagliato a dadini, unite i gamberi sgucciati e tagliati.

Lasciar cuocere per 4 minuti. Versare la panna ed il farro cotto precedentemente in acqua salata e bollente, insaporire con il pecorino.

Aggiungere sale e pepe q.b.

Servire con il resto del kiwi che precedentemente fatto appassire in padella, e il parmigiano.

INGREDIENTI:

- 1 cipolla
- 1 spicchio di aglio
- 4 cucchiaini di olio d'oliva
- 200 g. di farro
- 100 g. di kiwi
- 50 g. di pecorino romano
- 50 g. di parmigiano
- Sale , pepe
- ½ l di panna

CHEF:

Italo Di Cocco

FOTO:

Carlo Chiozza

STYLE:

Alessandra Ranucci

