

Insalata di farro con olive, pomodorini e Pecorino Toscano DOP



Ingredienti

- 320 g di farro perlato
- 250 g di pomodorini ciliegini o datterini
- 200 g di Pecorino Toscano DOP
- Olive a piacere
- Qualche foglia di lattuga per guarnire
- Sale e olio EVO q.b.

Procedimento

Sciacquate il farro sotto l'acqua corrente e lasciatelo cuocere a fuoco dolce per 35/40 minuti in una quantità di acqua pari a due volte il suo volume, a cui avrete aggiunto una presa di sale.

Nel frattempo, sciacquate i pomodorini e tagliateli a metà, scolate le olive e riducete a cubetti il Pecorino Toscano DOP. Riunite tutti gli ingredienti in un'insalatiera.

Una volta cotto, scolate il farro e lasciatelo intiepidire. Versatelo nell'insalatiera, aggiungete olio EVO a piacere, regolate di sale e mescolate accuratamente.

Riponete in frigo e, al momento di servire, guarnite con qualche foglia di lattuga.

(Simonetta Savino del blog La Cucina Galante)

