

Riso orzo farro alla zucca



Ingredienti

200g zucca

350 g riso, orzo e farro

1 scalogno

500 ml. brodo vegetale

un pizzico di sale

grana grattugiato

Preparazione

Pulire, lavare e cuocere la zucca in forno. Cotta la zucca passarla al passapatate.

Pulire, lavare e tritare lo scalogno. Zucca e scalogno vanno messi in pentola e bagnati con il brodo, aggiungere riso, orzo e farro e cuocere per il tempo indicato sulla confezione a fuoco medio aggiungendo, quando serve, il brodo. Togliere dal fuoco e amalgamare con grana grattugiato.

Buon appetito!