

BRIGANTE

Formaggio Sardo Dolce



FARRO PERLATO AL BRIGANTE

Ingredienti per 4 persone

400 GR. FARRO PERLATO

2 ZUCCHINE

1 MELANZANA

1 PEPERONE

SALE Q.B.

100 GR. DI PECORINO BRIGANTE

6 CUCCHIAINI DI OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

2 RAMETTI DI TIMO

Procedimento

Lavare bene il farro e cucinare per 15 minuti circa in acqua bollente e scolarlo.

Fare a dadini le melanzane, le zucchine e il peperone.

Saltare in padella per 5 minuti le verdure a cubetti, l'olio extra vergine di oliva e l'orzo.

Aggiungere dopo la cottura il formaggio brigante tagliato a dadini.

Impiattare e servire con foglioline di timo.

