

Zuppa di farro



Il farro ha origini antichissime, è stato alimento degli egizi, degli etruschi, di greci e romani. Molto usato tradizionalmente in Garfagnana, il suo uso si è diffuso in tutta la Toscana.

Il farro "dicoccum" che adoperiamo per preparare questa zuppa viene prodotto a Montecastelli Pisano dall'Azienda Agricola di Billigiardi Tiziana che lo coltiva con metodo biologico. Altri ingredienti sono i fagioli cannellini di provenienza Toscana, un poco di passata di pomodoro (Az. Agricola Il Cerreto di Pomarance) e gli "odori", sedano, carota e cipolla. Ultimo giro di sapore, un filo d'olio di oliva extravergine bio di nostra produzione.