

## ZUPPETTA DI ERBE E FARRO

### INGREDIENTI:

200 g di cicoria da taglio, 300 g di lattughino, 500 g di erbette, 500 g di borragine, 3 cipollotti, 2 spicchi d'aglio, olio evo, un mazzetto di maggiorana, 3 rametti di timo, 150 g di farro, brodo vegetale, sale, pepe

### PREPARAZIONE

Tritate cipollotti, aglio, maggiorana e timo e soffriggete il tutto in 4 cucchiai di olio per circa 5 minuti. Quindi unite le verdure pulite e affettate. Salate, pepate, coprite e cuocete per 10 minuti; aggiungete 1,5 litri di brodo e portate a ebollizione. Aggiungete il farro e cuocete per 35 minuti a fiamma bassa. Servite tiepido, con un filo d'olio.