

*Zuppa frascatana di patate e legumi antichi con salsiccia*

*Ingrédients:*

100gr. di farro perlato

100gr. di orzo perlato

100gr. di grano saraceno

100 gr. di patate

Sedano, carote e cipolla

1 salsiccia

olio extra vergine

1 pomodoro

1/2 bicchiere di vino

pecorino

Mettere a bollire acqua e odori per un brodo vegetale, e cuocere separatamente i 3 legumi.

Una volta cotti al dente, mettere a tostare le patate con la salsiccia e gli odori.

Aggiungere i legumi antichi, far insaporire, aggiungere un goccio di vino, allungare con il brodo vegetale e portare a cottura, servire con pecorino ed un goccio di olio.