



### DOSI X 4 PERSONE

- 200 gr. di farro
- 12 stimmi di zafferano

- sedano
- carote
- cipolla
- pomodoro
- peperoncino
- 2 patate
- brodo di carne

Tenere a bagno il farro per un'ora; mettere in infusione gli stimmi di zafferano in poca acqua calda per circa 2 ore.

Soffriggere gli odori, aggiungere le patate tagliate a dadini ed il pomodoro.

Quando le patate saranno cotte unire il farro e il brodo di carne e tenere sul fuoco per 20 minuti.

Lo zafferano va aggiunto a metà cottura.