



Occorrono 300 g di farro spezzato da lasciare a bagno in 2 litri d'acqua per una notte.

Su una teglia imburata trasferire metà del farro tolto dall'ammollo, e adagiarvi sopra 100 g di fontina, 50 g di gorgonzola piccante e 100 g di parmigiano grattugiato, spolverizzando con del pepe macinato. Coprire poi con il farro rimanente.

Lavorare un rosso d'uovo con un cucchiaio di olio d'oliva e un pò di latte e spennellare la superficie della preparazione.

Infornare in forno caldo e cuocere per 15 minuti.