



ALL' ANTICA ALA  
RISTORANTE

## Le ricette di Giandomenico

### Zuppa di asparagi e farro

Ingredienti per 4 persone:

- 1 cipolla tritata
- 1 carota a dadini
- 2 gambi di sedano tritato finissimo
- prezzemolo tritato
- basilico tritato
- 150 gr di farro
- sale
- pepe
- peperoncino
- 2 foglie di alloro
- 500 gr di asparagi bianchi
- 2 patate tagliate a pezzetti
- olio d'oliva
- formaggio Parmigiano grattugiato

Rosolare in padella una cipolla tritata, una carota a dadini, due gambi di sedano tritati finissimi, prezzemolo e basilico tritati. Unire 150 g di farro e coprire di acqua abbondante; insaporire con sale, pepe, peperoncino e due foglie di alloro. Mentre il brodo ribolle, pulire circa 500 g di asparagi e tagliarli a pezzetti; aggiungere alla zuppa ancora due patate tagliate a pezzetti ed infine gli asparagi. Continuare la cottura per circa un'ora.

Si serve in tavola con un filo d'olio d'oliva e parmigiano grattugiato per ogni commensale.