



FARRO, RUCOLA, PERE E GORGONZOLA

Ingredienti

300 gr di farro
1 mazzo di rucola a foglia larga
2 pere
1 cucchiaino di miele
50 gr di gorgonzola piccante
Il succo di mezzo limone
Olio extra vergine di oliva
Sale e pepe

Procedimento

Lessare il farro e farlo intiepidire.

In una ciotolina preparare un'emulsione con miele, succo di limone, sale, pepe e olio extra vergine di oliva.

Lavare la rucola, sgocciolarla e spezzettarla grossolanamente in una ciotola.
Tagliare a pezzetti il formaggio.
Lavare e tagliare a spicchi le pere e affettarle molto sottili.

Nella ciotola con la rucola aggiungere il farro, le fettine di pera, il gorgonzola e condire con l'emulsione al miele.