

# LA RICETTA - DELIZIA DI FARRO E RICOTTA

di Antonio ANDREANI. Chef, docente di merceologia alimentare nei corsi di formazione



## Ingredienti

200 gr. di farro cotto

150 gr. di ricotta vaccina

3 cucchiaini di panna fresca liquida

8 lamponi freschi

12 mirtilli freschi

Qualche foglia di menta romana fresca

per decorare

Un pizzico di pepe bianco

## Preparazione

Compattare il farro precedentemente cotto. Con un coppapasta formare un tortino.

Mescolare la ricotta con la panna fresca fino a formare una crema.

Ricoprire il farro con la crema di ricotta.

Posizionare i lamponi sopra al tortino e aggiungere qualche fogliolina di menta.