



**Accedi al sito [www.labottegadilisa.com](http://www.labottegadilisa.com) per tutte le ricette**

## Ricette Tradizionali Toscane

### ***Bruschetta Tradizionale***



**Ingredienti:** pane, aglio, olio extra vergine d'oliva, olio aromatizzato o una salsa a piacere.

- Tostare leggermente le fette di pane, strofinare con aglio, (facoltativo) condire con olio extra vergine d'oliva, sale. Sopra la bruschetta così preparata si può spalmare una qualsiasi delle nostre salse o creme.. Si possono mescolare all'olio extra vergine d'oliva, poche gocce di condimento aromatizzato al Tartufo o al Fungo Porcino.

### ***Zuppa di Farro con Porcini***



**Ingredienti:** Farro intero, cipolla, olio extra vergine di oliva, funghi porcini secchi.

- Lessare il farro intero (circa 170 g.per persona), preparare un soffritto con cipolla, olio extra vergine di oliva. Aggiungere alcuni funghi porcini secchi (per 500 g. di farro circa 20 g.di funghi lavati e tagliati a piccoli pezzi). Unire il soffritto al farro cotto. Per la zuppa aggiungere l'acqua di cottura del farro, salare a piacere. Questa preparazione si presta anche ad essere servita come contorno in questo caso il farro deve essere scolato dall'acqua di cottura.