

## TIMBALLETTI DI FARRO E GAMBERI

### Ingredienti

- olio extravergine d'oliva
- sale
- 50 olive verdi
- prezzemolo
- farro (300gr)
- brodo di pollo
- vino bianco secco
- pepe
- gamberi
- capperi sottosale (30 cucchiaini)
- 1 cipollotto
- pomodorini
- Gamberi Sgusciati Findus (500gr)

### Come si prepara

Appassire il cipollotto, tagliato finissimo, in un filo d'olio.

Togliere il cipollotto e cuocere il farro come un risotto con il brodo, cioè aggiungendo il brodo ogni volta che si asciuga.

A parte scaldare un filo d'olio, spezzettare i pomodorini e cuocerli per 4 minuti a fuoco forte.

Soffriggere in un filo d'olio i gamberi sfumandoli con il vino.

Condire il farro con i pomodorini, i capperi lavati, i gamberi e le olive snocciolate e sminuzzate, mescolando con cura e pepando.

Disporre il farro cotto in un pirottino mono uso e girarlo al centro del piatto.

Spruzzare con prezzemolo tritato finissimo e decorare con i gamberi lasciati da parte.

**Difficoltà: 3**

### Tabella nutrizionale



Valore energetico

162 kcal  
678 kJ

## Tags

pesce, occasioni speciali, timballi, new, lasagne, mediterranea, farro