

Farro con zucchine e salmone e pesce spada affumicati



Ingredienti

180g di farro
100g di salmone affumicato
100g di pesce spada affumicato
3 zucchine
Sale
Pepe
Olio EVO

Preparazione

Cuocere il farro come indicato sulla confezione.

Nel frattempo tagliare le zucchine a dadini e farle cuocere finchè non si saranno dorate in padella con un po' d'olio. Tagliare il salmone e il pesce spada a stricine sottili.

Quando il farro sarà cotto scolatelo e freddatelo passandolo sotto l'acqua fredda. Mettere tutto in una zuppiera mescolare e condire con il sale, il pepe e l'olio.