

Ricetta

19 maggio 2018



Convegno

*AgroBiodiversità:
Memoria, tradizione e sviluppo
sostenibile dei territori*



“Umbricelli” di grano antico Gentil Rosso con ragout di carne di Pecora Appenninica

Ingredienti per 4 persone



400 g di “umbricelli” di grano antico
Gentil Rosso

250 g di carne di Pecora Appenninica

100 g di cipolla



1 spicchio di aglio

finocchio

rosmarino

olio Rajo

vino rosso



sale, pepe

