BORDATINO

Ingredienti per 6 persone:

- 200 g di foglie di cavolo nero,
- 100 g di fagioli borlotti secchi,
- 200 g di zucca a dadini,
- 100 g di farina gialla,
- 1 cipolla di media grossezza finemente affettata,
- 1 carota tagliata a pezzettini,
- 1 cucchiaio di prezzemolo tritato,
- 1 costola di sedano tagliata a pezzettini,
- 8 cucchiai di olio d'oliva,
- 2 pomodori,
- 30 g di finocchio selvatico,
- sale e pepe.

Lasciate in ammollo i fagioli, in acqua tiepida, per 12 ore; quindi scolateli e lessateli in acqua non salata per 1 ora e 30 minuti.
Scolateli molto al dente e teneteli in caldo.
Sbollentate i pomodori, sbucciateli, privateli dei semi e spezzettateli.
Scaldate 2 cucchiai di olio in una casseruola e appassitevi la cipolla, la carota, il sedano e il prezzemolo.
Spezzettate le foglie di cavolo e unitele alla preparazione insieme con la zucca, i pomodori e il finocchio selvatico.
Lasciate cuocere per 10 minuti, allungate con acqua, salate e pepate.
Proseguite la cottura per altri 20 minuti, poi unite i fagioli lessati e fate cadere a pioggia nel recipiente la farina gialla, mescolando continuamente per evitare che si formino grumi.
Portate a cottura e servite il bordatino ben caldo in ciotole individuali, completando con un cucchiaio di olio per ciotola.