BROVADA E PATATE ALLA CARSOLINA

Ingredienti per 4 persone:

- brovada
- poca acqua fredda
- poco sale
- alloro
- patate
- olio d'oliva
- pepe bianco

La brovada è una specialità friulana, ma presente anche, in misura minore, nella cucina carsolina.
Si tratta di rape fatte inacidire nella vianaccia (per cui abbiamo la brovada bianca, più nota, e la brovada rossa).Viene poi tagliata sul'gratti' in striscioline lunghe e sottili, come i crauti.
Rispetto a questi, è meno acida ed ha un forte potere diuretico.
La vera brovada cruda è quasi introvabile.
Esistono 'dignitose' brovade in scatola già cotte.
Mettere la brovada con poca acqua fredda, poco sale, ed alloro.
A tre quarti di cottura (2 ore circa) aggiungere delle patate tagliate a pezzi, e completare la cottura.
Le rape per essere perfette devono essere tenere, ma non sfatte (quindi regolarsi con qualche assaggio per i tempi di cottura).
Si servono condite con olio crudo e pepe bianco.
Ideali come contorno per cotechino, zampone, bollito.