

# INCAVOLATA

Ingredienti per 4 persone:

- 10 foglie di cavolo nero (senza coste),
- cipolla,
- 1 spicchio di aglio,
- 2 carote,
- prezzemolo,
- basilico,
- brodo vegetale,
- 3 patate,
- fagioli bianchi,
- 1 tazza di pomodori pelati,
- 500 g di zucca,
- 300 g di farina gialla,
- olio d'oliva,
- sale,
- pepe,
- 50 g di formaggio grana grattugiato,
- 50 g di formaggio pecorino grattugiato.

Soffriggere cipolla, aglio, carote e patate aggiungere il cavolo e le altre verdure, aggiungere abbondante brodo e salare. Quando le verdure sono cotte (morbide) aggiungere se necessario ancora acqua e versare la farina, se c'è poco tempo a disposizione si può usare quella precotta, prima di servire aggiungere il formaggio.