



Bordatino



4 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO



TEMPO DI PREPARAZIONE

20 MIN



TEMPO DI COTTURA

1 H 30 MIN



CALORIE

300K

NOTE

INGREDIENTI

400 g di Fagioli freschi

200 g di Cavolo nero

1 Pomodoro

100 g di Farina 0

1 costa di Sedano

1 Carota

1 Cipolla

1 spicchio di Aglio

Salvia fresca

2 cucchiaini di Olio extravergine di oliva

Sale e Pepe

Preparazione

- Sgranate i fagioli, lavateli e trasferiteli in una pentola.

- Sbucciate l'aglio, lavate la salvia e uniteli ai fagioli. Aggiungete abbondante acqua, mettete il coperchio e, quando l'acqua comincia a bollire, abbassate la fiamma e cuocete per 30 minuti circa.
- Nel frattempo mondate la cipolla, pulite la carota, sciacquate il sedano, tritateli e fateli soffriggere in un tegame con l'olio.
- Spellate il pomodoro, tagliatelo in 4 e aggiungetelo al soffritto.
- Lavate il cavolo, riducetelo a striscioline e trasferitelo nel tegame per 10 minuti.
- Aggiungete i fagioli e il loro brodo e fate cuocere per altri 30 minuti.
- Versate la farina a pioggia, unite l'olio, il sale e il pepe e proseguite la cottura per altri 30 minuti mescolando continuamente.
- Servite il Bordatino caldo con un filo d'olio.

Romina Bartolozzi

I consigli di Romina

- Se possibile utilizzate fagioli borlotti freschi.
- A piacere potete aggiungere al trito di odori, per 4 persone, anche 60 g di pancetta e farli soffriggere insieme, prima di aggiungere il resto degli ingredienti.