

## POLENTA INCAVOLATA

Ingredienti per 4 persone:

- 300 g di fagioli,
- 1 cavolo nero,
- 150 g di acqua,
- sale,
- 300 g di farina da polenta,
- olio d'oliva,
- formaggio parmigiano grattugiato.

Mettere a bollire 300 g di fagioli e 1 cavolo nero tagliato piccolino, in 150 cl d'acqua salata.

Dopo un'oretta di cottura, aggiungere 300 g di farina da polenta, e far cuocere mescolando per 45 minuti.

Servire la polentina, che dovrà essere molto morbida, non proprio liquida ma quasi, con olio d'oliva e parmigiano grattugiato.