

POLENTA FRITTA CON VERDURE

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di farina gialla genovese
- 150 cl acqua
- 400 g di cavoli neri ricci
- 300 g di fagioli borlotti
- sale
- olio per friggere

Cuocere nell'acqua i cavoli a pezzi, privi delle coste dure, e i fagioli.

Dopo circa 30' versare a pioggia la farina, salare e continuare a mescolare.

A cottura ultimata (dopo circa 1 ora), rovesciare la polenta sul piatto di legno e, quando si sarà raffreddata, tagliarla a fette e friggerla in olio bollente.

Si può servire anche calda con burro e parmigiano.