

ZUPPE E MINESTRE

# Manai

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia / Veneto*

DOSI PER: *4 persone*    DIFFICOLTÀ: *bassa*    COSTO: *molto basso*    REPERIBILITÀ ALIMENTI: *molto facile*



## INGREDIENTI

1 kg di ossa di maiale scarnite  
200 g di fagioli borlotti secchi  
3 l d'acqua  
1 cipolla tritata  
120 g di lardo pestato  
60 g di uvetta ammollata e strizzata  
300 g di farina gialla di frumentone  
sale.

## PREPARAZIONE

**1** Già la sera precedente mettete a bagno i fagioli.

In una pentola versate l'acqua, poi unite le ossa e i fagioli e portate a bollore ed alla cottura dei fagioli; togliete le ossa, aggiungete la cipolla ed il lardo, poi l'uvetta, infine versate la farina gialla e lavorate come per la normale polenta, mescolando di continuo

per 50 minuti.

Regolate di sale, poi servitela caldissima.