

PRIMI

## MANAI

preparazione: 20 minuti

cottura: 150 minuti

difficoltà: media

Mettete a bagno i fagioli dalla sera precedente.

In una pentola capiente versate l'acqua e ponetevi a bollire gli ossi di maiale assieme alla verza mondata e tagliata a listerelle e ai fagioli scolati dall'acqua di ammollo.

In un tegamino sciogliete il lardo ben battuto con la lama di un coltello riscaldata sulla fiamma, quindi fatevi rosolare la cipolla finemente tritata.

Portate i fagioli a cottura, eliminate gli ossi e unite la cipolla e il lardo. Versate poi a pioggia la farina, mescolando con energia, come per una polenta, fino a ottenere un impasto cremoso.

Aggiustate di sale e lasciate bollire a fuoco lento per altri 50'.

I *manai* saranno cotti quando, assaggiandoli, non si avvertirà più il sapore di farina.

Servite la minestra caldissima.

*L'origine di questa ricetta si perde nella notte dei tempi: è la tradizione contadina del recupero degli ossi del maiale, della poca verdura dell'orto e dei residui della dispensa: riso, farina di mais avanzata e fagioli.*

### INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 1,5 kg di ossi di maiale
- 250 g di fagioli secchi
- 200 g di verza
- 2 l d'acqua
- 1 cipolla
- 80 g di lardo fresco
- 200 g di farina di mais
- sale

MARCO SQUIZZATO

AZ. AGR. BIOLOGICA ALTAURA E MONTE CEVA "IL FILO D'ERBA", CASALE DI SCODOSIA

VINO CONSIGLIATO

Merlara Rosso Doc

