



Ingredienti

250 gr di farina di mais bramata
2 mazzi di cavolo nero
2 cipolle rosse
2 peperoncini piccanti
1 cucchiaino da tavola di concentrato di pomodoro
1 bicchiere di olio extravergine d'oliva (evo)
Sale q.b.

Ricetta

Cominciate scaldando l'olio in un tegame e quando inizia a sfrigolare aggiungete la cipolla e il peperoncino sminuzzati; abbassate il fuoco affinché la cipolla appassisca senza bruciare. Una volta appassita la cipolla, private il cavolo nero della costa centrale e fatelo rosolare per circa cinque minuti. Unite il concentrato di pomodoro e cuocete per altri cinque minuti. Quando tutto è ben amalgamato, aggiungete l'acqua già scaldata così che non arresti la cottura delle verdure. Coprite e cuocete per circa tre quarti d'ora, aggiungendo altra acqua calda qualora non fosse sufficiente. A questo punto fate ricadere la farina a pioggia nella casseruola mescolandola continuamente per non formare grumi. Portatela a cottura per circa 40 minuti, mescolando frequentemente. Qualora la preparazione dovesse asciugarsi troppo, aggiungete dell'acqua calda.

Quando sarà bella densa e compatta la farinata è pronta da mangiare. Potete gustarvela come una zuppa bella densa, oppure potete lasciarla compattare ulteriormente e mangiarla il giorno dopo tagliata a fette.
BUON APPETITO!