

Piatto povero per eccellenza, pietanza unica con cui si sono sfamate generazioni di contadini. Più ricca della semplice polenta, meno elaborata del classico minestrone, adatta ad essere consumata calda o fredda, rappresa e poi fritta nell'olio meglio ancora abbrustolita sulla stufa, la puccia è stata dimenticata per anni, vittima incolpevole di un effimero benessere che l'ha relegata tra i "piatti della vergogna".

Ingredienti per 10 persone:

- 3 etti di farina di mais
- 20 gr. di farina di frumento
- 3 etti di fagioli borlotti
- mezzo cavolo verza
- una cipolla
- un gambo di sedano
- un pezzettino di lardo
- salvia, rosmarino, prezzemolo
- olio d'oliva, sale

Tagliuzzate il cavolo e insaporitelo in un soffritto preparato tritando la cipolla e il lardo e facendo imbiondire il tutto con olio a fuoco basso e a lungo. Bollite i fagioli con il mazzo di profumi in un litro d'acqua, fin quando questa si sarà ridotta alla metà. A questo punto aggiungete altri due litri d'acqua, il cavolo ed il soffritto. Riottenuto il bollore, fate la polenta nella pentola stessa in cui stanno cuocendo i fagioli e gli altri ingredienti, usando farina gialla cui avrete aggiunto un pugno di farina bianca. Regolate di sale, togliete il mazzo dei profumi e portate a cottura, mescolando continuamente. In circa tre quarti d'ora otterrete una polentina molto morbida, che potrà essere consumata calda, condita con il burro e cosparsa di formaggio grattugiato, o fredda, tagliata a fette fritte nell'olio.

Vini consigliati : barbera