

# degustazione

## I "Ciulli",

### la minestra Contadina della Val Verde

#### Ricetta

Cipolla, sedano, carota, olio, cavolo nero (foglie), patate, fagioli "lumee", farina di mais, sale, pepe q.b., acqua, parmigiano

Far soffriggere cipolla, sedano e carota tritate in olio extravergine, aggiungere l'acqua e le foglie di cavolo nero tagliato fine, i fagioli, le patate e la farina di mais. Salare.

Servire con un filo d'olio extravergine e una spolverata di parmigiano.



***prodotto De.Co.***