Ingredienti
Ingredienti 200 g fagioli borlotti secchi
200 g orzo
2 lt acqua
200 g cotenna o un osso di prosciutto
1 gambo sedano
1 patata, carota, alloro
50 g lardo o pancetta (battuto)
1 spicchio d'aglio
1/2 cipolla
1 manciata salvia, prezzemolo (tritati)

preparazione

Mettete ad ammollare separatamente i fagioli e l’orzo in acqua leggermente tiepida. Scolate i fagioli e portateli a bollore in poca acqua, scolateli ancora e rimetteteli sul fuoco in una capace pentola con due litri di acqua, l’orzo sciacquato, il sedano, la patata, la carota tagliata a tocchetti e la foglia di alloro. A parte bollite per una mezz’oretta le cotenne (o l’osso di prosciutto), scola tele, tagliatele a pezzi e mettetele a bollire nella pentola. Cuocete un paio d’ore, unite i dadi per brodo necessari e continuate la cottura per un’altra oretta. Nel frattempo battete il lardo molto fine, soffriggetelo in un tegamino col trito preparato, versate il tutto in pentola. bollite ancora una mezz’oretta tutto assieme e servite.