

RICETTA DI 'PIZZ E FUJE'

Ingredienti:

- 200 g verza
- 200 g cicoria di campo
- 200 g cime di rapa
- 200 g indivia liscia
- 200 g bietola

Una volta si usavano le 'cacigne' (erbe di campo)

- 500 g farina di mais (polenta gialla)
- 2 spicchi d'aglio
- 4 peperoni secchi tritati
- Olio evo
- Sale
- Pepe

Preparazione:

Lessare le verdure in abbondante acqua salata, cuocere per circa 20 minuti, scolare.

In una grande padella, rosolare l'aglio e i peperoni tritati con mezzo bicchiere d'olio evo, condire con sale e pepe e lasciare insaporire per circa 15 minuti.

Su una spianatoia, creare una fontana con la farina di mais, mettere un po' di sale e aggiungere 200 cl di acqua calda; impastare con un cucchiaio raccogliendo la farina dai bordi verso il centro e poi facendo un panetto abbastanza morbido.

Ungere una teglia da forno, mettere l'impasto all'interno, schiacciando come per la pizza, fino ad arrivare a circa 3 cm di spessore. Far cuocere al forno pre-riscaldato a 180° per 40 minuti (deve essere leggermente colorata). Estrarre dal forno, lasciare raffreddare un po', sbriciolare la pizza a pezzi non troppo piccoli dentro le verdure, mescolare bene e cuocere 10 minuti (volendo, si può togliere l'aglio).