

# Chiocchie di Revine Lago

## Ricette

Primo. Tritare una cipolla, uno spicchio d'aglio, una carota, una costa di sedano, farli rosolare in metà olio e metà burro poi aggiungere 300 g di chiocchie pulgate, sgusciate, lessate e spezzettate.

A parte preparare una farinata piuttosto liquida mettendo a cuocere in acqua salata 200 g di farina di mais. Unire il 'brodo di polenta' alle chiocchie e continuare la cottura per ulteriori 10 minuti.

Servire la minestra cosparsa di formaggio grattugiato.