

Minestrella di Gallicano: (*agriturismo ristorante Summer Verni Gallicano*)

Gli erbi:

(*Scabiosa columbaria*) **sporta vecchia**, (*Bellis perennis*) **margheritine**, (*Borago officinalis*) **boraggine**, (*Crepis capillaris*) **tassella**, (*Crepis sancta*) **tassellora**, (*Crepis vesicaria*) **radicchio di campo**, (*Cicorium intybus*) **radicchio selvatico**, (*Cirsium arvense*) **stoppione**, (*Daucus carota*), **pastineggio**, (*Foeniculum vulgare*) **finocchio selvatico**, (*Hypochoeris radicata*), **ingrassa porci**, (*Papaver rhoeas*), **papavero**, (*Plantago lanceolata*), **lingue di vacca**, (*Plantago major*) **orecchie d'asino**, (*Ranunculus ficaria*), **favagelli**, (*Reichardia picroides*), **sassaioli**, (*Silene alba*) **orecchiette** (*Silene vulgaris*) **strigoli**, (*Sonchus oleraceus* e *Sonchus asper*) **cicerbite**, (*Symphytum tuberosum*), **salossi**, (*Taraxacum officinale*) **piscialletto**, (*Campanula trachelium*) **pizzica corni**, (*Lapsana communis*) **lassana**, (*Primula vulgaris*), **primola**, (*Raphanus raphanistrum*) **cavolo selvatico**, (*Rumex acetosa*) **zezzora** (*Rumex obtusifolium*) **romice** (*Salvia pratensis* e *verbenaca*) **salvia**, **bertonica**, (*Sanguisorba minor*) **pimpinella**, (*Urtica dioica*) **ortica**, (*Viola odorata*) **violetta**.

Altri ingredienti:

100 g di lardo, 300 g fagioli giallorini, aglio, porro o cipolla, passata di pomodoro, sale.

Pulire gli erbi lavarli con abbondante acqua, asciarli per circa un'ora nell'acqua per togliere l'amaro.

Lessare gli erbi con un cucchiaino di bicarbonato. Una volta lessati, strizzare e tagliuzzarli finemente. A parte fare in soffritto con aglio, porro o cipolla, lardo tritato con uno spicchio di aglio, rosmarino, a chi piace anche del peperoncino piccante.

Una volta imbiondito, aggiungere gli erbi, una parte dei fagioli lessati e passati a purea e una parte lasciati interi. Allungare tutto con acqua, una parte di quella della bollitura dei fagioli, unire un po di passata di pomodoro, regolare di sale e pepe.

Lasciare cuocere a fuoco lentissimo per circa due ore.

La "minestrella" ha una consistenza densa, ma non troppo, per dargli ancora più sapore è consigliabile prepararla qualche ora prima e farla riposare, in tal caso la sua consistenza aumenterà e eventualmente potrà essere nuovamente allungata con acqua, magari sempre quella della cottura dei fagioli, per riportarla a consistenza voluta. Ottimo abbinamento a questo piatto, sono come da tradizione, i "mignecci", focaccine di granturco senza lievito, preparati a partire da una pastella di farina di granturco otto file, sale ed acqua e cucinati nei testi, in Garfagnana "cotte", (quelli che si usano anche per i necci di farina di castagne).