
Zuppa d'erbi di Castiglione Garfagnana *(Carla, Carmelita e Raffaella di Castiglione Garfagnana)*

Ingredienti per 4 persone:

50 g di lardo, qualche foglia di salvia, 1 cipolla, 1 costola di sedano, 1 carota, 2 spicchi di aglio, due patate e due zucchini.

(per gli erbi): 200 g bietola, 200 g foglie di cavolo nero, 500 g di bertonica (Salvia verbenaca), 300g boraggine, 300 g ortica 300 g verzolo (*Chenopodium album*) 300 g ingrassaporci (*Hypochoeris radicata*), un rametto di finocchio selvatico, un rametto di maggiorana, prezzemolo e basilico, 300 g fagioli borlotti secchi.

Far appassire in una pentola la cipolla, sedano, carota, aglio, patate e zucchini con poco olio. Riempire la pentola di acqua salare e portare ad ebollizione. Tritare grossolanamente gli erbi aggiungerli e farli cuocere per circa 2 ore.

In una pentola a parte cuocere i fagioli borlotti secchi, a cottura ultimata, metà di essi passati e metà lasciati interi.

Al termine della cottura, aggiungerli alla zuppa e per ultimo fare un soffritto con il lardo salvia e aglio, aggiungere mescolare bene.

Preparare i piatti fondi con pane abbrustolito strofinato con aglio, e riempirli con la zuppa calda.
