

## Ris e bajan

Piatto tipico della Valle Antrona, una valle laterale della Val d'Ossola, nell'alto Piemonte.  
*Bajan* è il nome dialettale delle “*taccole*”, un legume con il quale si prepara un'ottima minestra.

### Ingredienti:

taccole,  
riso,  
latte  
patate.

### Procedimento:

Tagliare le taccole a pezzi grossi e farle cuocere in acqua bollente salata.  
A metà cottura aggiungere del latte e, quando ricomincia la bollitura, buttare il riso.  
Alcuni aggiungono anche pezzetti di patate.  
Quando il riso è cotto, la minestra è pronta; deve essere piuttosto densa.

Questa ricetta ci è stata gentilmente insegnata dalla nostra professoressa di inglese Monica, che abita a Villadossola ma è originaria della Valle Antrona.

