

ZUPPE E MINESTRE

Zuppa di pane e cavolo

Tradizione: Lazio

DOSI

4 persone

Ingredienti per 4 persone

Cavolo nero	500 g
Patate	4
Cipolla	1
Fagioli ammollati	300 g
Sedano	2 gambi
Salsa di pomodoro	2 cucchiaini
Olio d'oliva	2 cucchiaini
Formaggio grana grattugiato	

Preparazione

- 1 Tritate assieme la cipolla e il sedano e metteteli a rosolare con l'olio in una casseruola.
- 2 A parte, tagliate il cavolo a fettine sottili, tenendolo per qualche minuto nell'acqua fresca, quindi, senza scolarlo, buttatelo nel soffritto.
- 3 Mettetevi anche le patate tagliate a dadini, senza aggiungere acqua, basterà quella del cavolo, e lasciate insaporire tutte le verdure per una decina di minuti.
- 4 A parte avrete fatto lessare i fagioli, passatene la metà al setaccio e aggiungeteli alle verdure assieme alla loro acqua, quanta ne occorre per fare la minestra.
- 5 Appena le patate si sono un po' intenerite, schiacciatele con la forchetta, aggiustatele di sale e finite di cuocere.
- 6 Mettete due fette di pane abbrustolito in fondo ad ogni scodella, cospargetele di formaggio e versatevi la minestra calda.