ZUPPA DI CAVOLI

Ingredienti per quattro persone:

- 3 cavoli piccoli,
- 500 grammi di pane integrale,
- 250 grammi di parmigiano reggiano o grana padano grattugiato,
- 2 litri di acqua,
- 4 cucchiai d'olio d'oliva,
- sale.

Lavare i cavoli, avendo cura di scegliere le foglie più verdi e di privarle delle coste più dure.
Farle scottare per qualche minuto in una pentola con acqua bollente salata, per attenuare l'intensità del sapore.
Portare a ebollizione due litri e mezzo di acqua salata, tuffarvi i cavoli e lasciarli cuocere per circa mezz'ora.
Dopo averli scolati, conservare l'acqua di cottura.
Disporre in una pirofila uno strato di cavoli, alternandolo con uno di fette sottili di pane e con una spolverata di formaggio, e così via fmo a terminare con le fette di pane guarnite con il formaggio grattugiato.
A questo punto versarvi lentamente il brodo, in modo che sia ben assorbito.
Completare con la spruzzata di formaggio e un pò d'olio.
Cuocere sul gas per un quarto d'ora, e completare in una breve doratura in forno a 180 gradi.
Portare in tavola ancora fumante, lasciando integra la struttura a strati, oppure mescolando, a piacere.