

ZUPPA DI PANE E CAVOLO

Ingredienti:

- 500 g. di cavolo nero,
- 4 patate,
- una cipolla,
- 300 g. di fagioli ammollati,
- 2 gambi di sedano,
- 2 cucchiaini di salsa di pomodoro,
- 2 cucchiaini di olio,
- formaggio grana grattugiato.

Tritate assieme la cipolla e il sedano e metteteli a rosolare con l'olio in una casseruola.

A parte, tagliate il cavolo a fettine sottili, tenendolo per qualche minuto nell'acqua fresca, quindi, senza scolarlo, buttatelo nel soffritto.

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.

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.

Appena le patate si sono un pò intenerite, schiacciatele con la forchetta, aggiustatele di sale e finite di cuocere.

Mettete due fette di pane abbrustolito in fondo ad ogni scodella, cospargetele di formaggio e versatevi la minestra calda.