ZUPPA DI PATATE E VERZE

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g. di patate,
- 250 g. di verza,
- 4 cucchiaini di olio di oliva,
- una cipolla,
- 60 g. di grana grattugiato,
- sale,
- pepe.

In una pentola fate imbiondire la cipolla con l'olio e 3 cucchiai di acqua.
Aggiungete uno spicchio d'aglio schiacciato, le patate a pezzi, 800 ml. di acqua, fate bollire e cuocete per 20 minuti.
Passate le patate direttamente nella pentola, unite la verza tagliata sottile, pepate e cuocete per altri 15 minuti.
Servire ben calda spolverando di grana grattugiato.