CAVOLO NERO ALLA CERTOSINA

Ingredienti:

- Un cavolo nero,
- burro,
- 8 fette di pane "carré" abbrustolite,
- uno spicchio di aglio,
- olio,
- sale.

Raschiate le coste del cavolo, lavate bene le foglie in acqua corrente, in modo che perdano ogni granellino di terra, e fatele poi lessare in acqua bollente salata.
Scolatele e tagliatele a striscette sottili che immergerete nell'acqua di cottura conservata al caldo della pentola.
Fate rosolare nel burro le fette di pane e passatevi sopra rapidamente lo spicchio di aglio in modo che prendano il profumo.
Servite le fette di pane coprendole col cavolo scolato e condito con olio e sale.