ZUPPA DI CAVOLO

I	Inaredienti	ner 4	nersone
	Hurculenti	PCIT	persone

- 1 cavolo verza di 1 kg,
- 150 cl di brodo di carne (o brodo vegetale),
- 100 g di formaggio pecorino grattugiato,
- sale,
- pane casereccio raffermo.

Pulite il cavolo eliminando le foglie verdi e il torsolo, lavatelo e tagliatelo in pezzetti. Lessatelo nel brodo, regolate il sale e servite caldo in scodelle con fette di pane casereccio, cospargendo di pecorino grattugiato.

http://www.ristoreggio.it Realizzata con Joomla! Generata: 2 May, 2024, 19:58