

ZUPPA DI CAVOLO

Ingredienti per 4 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.