

## ZUPPA DI CAVOLO NERO

Ingredienti per 4 persone:

- 2 cavoli neri,
- 1/2 cipolla,
- 1 spicchio di aglio,
- carota,
- sedano,
- alcune foglie di timo,
- polpa di pomodoro,
- 200 cl di brodo di dado,
- formaggio grattugiato,
- 1 filo di olio d'oliva,
- sale,
- 1 pizzico di pepe,
- alcune fette di pane toscano.

Fate un trito con carota, spicchio d'aglio, sedano, mezza cipolla; soffriggete in olio e profumate con foglioline di timo.

Tagliate a strisce le foglie dei cavoli e insaporitele nel soffritto.

Aggiungete il brodo caldo e un po' di polpa di pomodoro o dei pelati, salate e cuocete a tegame coperto e a fuoco basso per un'ora.

Disponete in una zuppiera alcune fette di pane toscano tostato, versatevi sopra la zuppa ; condite con un filo d'olio crudo e un pizzico di pepe.

Servite il formaggio a parte.