

ZUPPA DI CAVOLO NERO E FARINA GIALLA

Ingredienti per 4 persone:

- 1 cavolo nero,
- 1 carota,
- 1 gambo di sedano,
- 4 cucchiaini di olio d'oliva,
- farina gialla,
- sale,
- pepe.

Fate soffriggere nell'olio cipolla e carota tritati finemente.

Quando hanno preso colore unite il cavolo tagliato a strisciole sottilissime.

Mescolate per far insaporire bene la verdura.

Aggiungete un litro circa di acqua e lasciate cuocere per un'oretta.

Quindi aggiungete a pioggia tanta farina gialla quanta ne occorre perché il liquido si addensi.

Regolate sale e pepe.

Cuocete per un quarto d'ora continuando a mescolare.

Servite.