

ZUPPA DI FAGIOLI E CAVOLO NERO

Ingredienti per 4 persone:

- 300 g di fagioli cannellini,
- 1 cipolla,
- 1 foglia di alloro,
- 1 costa di sedano,
- sale,
- 1 kg di foglie di cavolo nero,
- poco olio d'oliva,
- sale,
- pepe,
- 500 g di pomodori pelati,
- pane raffermo affettato.

Ammollare per una notte 300 g di fagioli cannellini e poi lessarli con una cipolla, una foglia di alloro, una costa di sedano e sale.

Tritare 1000 g di foglie di cavolo nero e stufarle con poco olio, sale, pepe e 500 g di pomodori pelati.

In una zuppiera alternare strati di pane raffermo affettato, bagnato con il brodo di cottura dei fagioli, fagioli lessi e cavolo stufato con il suo sugo.

Coprire e far riposare per 1 ora prima di servire.