

Zuppa di cavolo nero e cannellini



Ingredienti per 4 persone

500 gr di Cavolo nero

400 gr di Fagioli cannellini cotti

1 Spicchio d'aglio

2 Cipollotti

1 Carota

1,3 lt di Brodo vegetale

Sale, pepe, olio evo q.b.

PROCEDIMENTO:

Pulire e lavare il cavolo nero e tagliarlo grossolanamente. Mettere la metà dei fagioli in un mixer e frullarli con un mestolo di brodo vegetale fino ad ottenere una crema e tenere da parte.

Disporre in pentola un giro d'olio, un trito di carota, aglio e cipollotti. Coprire con MCSD e far andare a fiamma media per qualche minuto; aggiungere il cavolo nero, un mestolo di brodo e farlo appassire a fiamma bassa.

Ora aggiungere il brodo ed i cannellini rimasti, regolare di sale e pepe, mescolare, coprire con MCSD e portare a bollore a fiamma viva. A

bollore raggiunto abbassare al minimo e cuocere per 15 min..
Aggiungere la crema di cannellini, mescolare, coprire con MCSD e
proseguire la cottura per 5 min. con MCSD. Ultimata la cottura
spegnere e lasciar riposare 3/4 min. con MCSD.
Servire con qualche goccia d'olio evo, crostini di pane e una macinata
di pepe nero.

Lorena Vecchini