

Zuppa di zucca e cavolo nero



Ingredienti per 4 persone

500 g Cavolo nero;

400 g Zucca pulita

1 Spicchio d'aglio

1 Cipolla rossa

1 Patata; Olio evo, sale, peperoncino q.b.

1,5 lt d'Acqua

PROCEDIMENTO:

Pulire, lavare e tagliare grossolanamente il cavolo nero. Versare in una pentola un giro d'olio, cipolla e aglio tritati e peperoncino, coprire con MC e far imbiondire a fiamma media. Aggiungere il cavolo nero 200 ml d'acqua, coprire con MC e farlo appassire a fiamma bassa poi aggiungere la patata e la zucca tagliata a cubetti, regolare di sale, unire l'acqua rimasta, coprire con MC e portare a bollore a fiamma viva, raggiunta l'ebollizione abbassare al minimo e cuocere per circa 20 min. Spegnere il fuoco e lasciar riposare con MC per 4/5 min. Servire con pane bruscato, qualche goccia d'olio evo ed a piacere una spolverata di pecorino.

Lorena Vecchini