

Isola d'Elba

## Zuppa di cavolo nero con pane tostato

**Difficoltà:** media

**Tempo:** 2 h

**Ingredienti:**

- 200 g. di cavolo verza
- 200 g. di cavolo cappuccio
- 1 carota
- 1 cipolla
- 1 costa di sedano
- parmigiano grattugiato
- 4 fette di pane casereccio
- olio extra vergine d'oliva
- sale e pepe



Mandate e lavate la verdura. Eliminate le costole più dure dei cavoli e tagliateli a striscioline. Tritate finemente la cipolla, la carota, e il sedano. In una pentola scaldate 3 cucchiari d'olio di oliva e insaporitevi il trito di odori. Dopo qualche minuto, unite i cavoli, salate, fateli stufare 10 minuti, quindi aggiungete un litro e mezzo d'acqua, coprite e lasciate sobbollire. Se dopo circa 1 ora la zuppa fosse ancora troppo liquida, proseguite la cottura senza coperchio per alcuni minuti. Preriscaldate il forno a 180° C. Nel frattempo, tostate le fette di pane e mettetele in ciascuna fondina: versatevi la zuppa bollente, spolverizzate con il formaggio grattugiato e infornate il tempo di gratinare. Servite la zuppa ben calda.