

LA RICETTA DELLO CHEF

ZUPPA DI CAVOLO NERO E FAGIOLI BIANCHI

di Juan Lema

INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

- 120 g di fagioli bianchi
- 2 mazzi di cavolo nero
- 3 patate
- 2 chiodi di garofano
- 1 costa di sedano
- 2 cipolle
- 1 foglia di salvia
- 2 spicchi di aglio
- 40 g di conserva di pomodoro
- 1 dl di olio extravergine di oliva toscano
- 8 fette di pane toscano tostate
- sale qb
- pepe qb

PROCEDIMENTO

Mettete i fagioli a mollo per 12 ore, poi lessateli con una cipolla, uno spicchio di aglio, la salvia e i chiodi di garofano.

Scolate metà dei fagioli, frullate il resto e rimettetelo nella pentola.

Tritate la cipolla rimasta con il sedano e fateli soffriggere in una casseruola con 0,5 dl di olio extravergine d'oliva, diluite la conserva in un mestolo di acqua calda e unitela al soffritto.

Fate cuocere per circa 10 minuti, poi versate il soffritto nella pentola con i fagioli. Lavate e tagliate a pezzetti il cavolo nero, sbucciate le patate, tagliatele a dadi e uniteli ai fagioli, salate, pepate e fate cuocere per altri 30 minuti. Poi, unite i fagioli tenuti da parte.

Strofinare il pane con l'aglio rimasto, conditelo con un filo di olio e disponetelo nelle scodelle.

Versate la zuppa, irrorate con l'olio e servite.