

CAVOLO NERO CON LE FETTE

Ingredienti per 4 persone:

- 1 cavolo nero,
- 500 g di pane toscano,
- 4 spicchi di aglio,
- 80 g di olio d'oliva extra-vergine,
- pepe nero macinato al momento,
- sale.

Si tratta di un piatto della cucina toscana.

Pulire il cavolo, sfogliarlo e cuocerlo in acqua salata per circa 5 minuti.

Nel frattempo tagliare il pane a fette, abbrustolirlo in forno e strofinarlo con l'aglio.

Quando il cavolo è cotto, scolare le foglie e tagliarle grossolanamente.

Conservare l'acqua di cottura e immergervi rapidamente le fette di pane.

Metterle nei piatti, condirle con sale e pepe, appoggiare su ciascuna le foglie del cavolo e versare su tutto un po' d'olio.

Prima di servire lasciare insaporire per 2 minuti.