

ZUPPA DI VERZA

Ingredienti per 4 persone:

- Una verza di circa 1 kg.,
- 2 patate,
- burro 20 g.,
- un dado per brodo,
- 200 g. di crostini di pane,
- 2 cucchiaini di olio d'oliva,
- sale.

Togliere le foglie esterne della verza, tagliatela a metà e lavatela bene.

Immergete una metà in una casseruola con acqua insaporita con il dado e fatela sobbollire per 15 minuti.

Intanto togliete una parte di torsolo duro all'altra mezza verza e, con un coltello, tagliatela a listarelle sottilissime.

Mettete il burro in una casseruola, lasciatelo sciogliere e unitevi la verza a listarelle; mescolate, poi coprite e fatela cuocere per 5 minuti.

Sbucciate le patate, lavatele, grattugiatele (con la grattugia che serve di solito per le mele) e unitele alla verza nella casseruola.

Mescolate e fate cuocere ancora per 10 minuti.

Regolate di sale.

Scolate la verza lessata (tenendo da parte il brodo di cottura), quindi passatela al setaccio, unitela alla verza cotta con le patate, aggiungete il brodo e fate sobbollire per 2-3 minuti.

Unite l'olio, mescolate e servite con i crostini di pane abbrustoliti (o con fette di pane casereccio).