

## 438. CAVOLO NERO PER CONTORNO

Levategli le costole dure, lessatelo e tritatelo fine. Se non avete sugo di carne fate un battutino di prosciutto e cipolla, mettetelo al fuoco con un pezzetto di burro e quando la cipolla sarà ben rosolata, bagnatela con un gocciolo di brodo e passate il sugo formatosi. In esso gettate il cavolo, conditelo con pepe, poco o punto sale, aggiungete un altro pezzetto di burro e altro brodo, se occorre, e servitelo per contorno al lesso o al coteghino. Alcuni usano per minestra, di arrostitire fette di pane grosse un dito, di strofinarle coll'aglio, d'intingerle appena nell'acqua in cui ha bollito il cavolo nero, ponendoci sopra il cavolo stesso, ancora caldo, e condendolo con sale, pepe e olio. Questo, che chiamasi a Firenze cavolo con le fette, è un piatto da Certosini o da infliggersi per penitenza ad un ghiottone.