

ZUPPE E MINESTRE

Zuppa di cavolo

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Toscana](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) COSTO: [basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

CAROTE 150 gr
SEDANO 150 gr
CIPOLLE 150 gr
BASILICO 3 foglie
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)
300 ml
PATATE 1,5 kg
FAGIOLI freschi - 1 kg
CAVOLO NERO 1 kg
PASSATA DI POMODORO 200 gr
PANE TOSCANO 500 gr
SALE
PEPE NERO

PREPARAZIONE

1 In una pentola capiente fate rosolare nell'olio extravergine d'oliva un trito non troppo

fine di cipolle, carote, sedano, qualche foglia di basilico e fatelo imbiondire.

Dopo alcuni minuti unite le patate tagliate a pezzi e lasciatele insaporire per cinque minuti.



2 A questo punto, aggiungete una parte dei fagioli e le foglie di cavolo nero tagliate molto finemente.



3 Unite, quindi, la passata di pomodoro adeguatamente salata e pepata.



- 4 Lasciate che le verdure stracuociano, aggiungendo se necessario poca acqua o brodo. A questo punto unite i restanti fagioli passati con il loro brodo di cottura, regolate di sapore e rimestate continuamente lasciando sobbollire per 10 minuti. Servite in una zuppiera con pane raffermo tagliato in fette sottili.