

Zuppa di erbi e cavolo nero, fagioli e pane tostato



INGREDIENTI per 4 persone

150 g erbi
100 g cavolo nero
150 g fagioli borlotti
1/2 cipolla
1 costa di sedano
1 carota
1 patata
1 cucchiaio pomodoro pelato
q.b. sale, pepe, dado

PROCEDIMENTO

Soffriggere gli odori tagliati a cubetti piccoli, aggiungere gli altri ingredienti precedentemente sminuzzati grossolanamente, far appassire qualche minuto insieme agli odori. Aggiungere acqua fino a coprire il tutto, aggiungendo gli aromi e il pomodoro pelato. Far cuocere per circa 2 ore. Tostare il pane.