

# **Crema di cavolo nero con crostini al parmigiano**

## INGREDIENTI:

1 kg di cavolo nero,  
1 porro,  
3 patate medie,  
3 fette di pane casereccio,  
3 cucchiaini di parmigiano grattugiato,  
600 ml circa di brodo vegetale,  
peperoncino,  
sale,  
olio evo.

Lavare e pulire il cavolo nero separando la foglia dalla parte centrale troppo dura e fibrosa (la si può usare per insaporire un brodo) e metterla da parte.

In casseruola alta mettere dell'olio e il porro tagliato grossolanamente lasciarlo appassire e aggiungere le patate a cubetti e far cuocere 10', unire il cavolo nero salare, aggiungere un po' di peperoncino e mescolare il tutto, bagnare con il brodo e lasciar cuocere a fuoco basso per circa mezz'ora.

Nel frattempo tagliare il pane a cubetti e metterlo in un pentolino con l'olio e farlo tostare (se lo gradite potete anche aggiungere un pizzico di sale), quando risulta dorato unire il parmigiano e mescolare in modo che si sciolga e si attacchi su ogni pezzettino di pane e spegnere.

Con un frullatore ad immersione rendere una crema la zuppa una volta cotta.  
Servire con i crostini al parmigiano e un po' di olio a crudo.