



ZUPPA DI VERZA E PARMIGIANO

Ricetta ispirata da una ricetta in "Plenty" di Yotam Ottolenghi, ottima per utilizzare le croste del Parmigiano Reggiano!

INGREDIENTI

- 1 verza
- 1 patata media sbucciata a dadini
- 1 grossa cipolla affettata
- 1 spicchio di aglio schiacciato
- 1,1 l circa di brodo vegetale
- 80 g di crosta di parmigiano a cubetti (prima va lavata, asciugata e grattata via della parte più esterna)
- 40 g di parmigiano grattugiato (facoltativo)
- mezzo cucchiaino di semi di finocchietto
- olio, sale, peperoncino fresco

PROCEDURE

01 Fate ammorbidire la cipolla con un pochino di olio a fiamma media. poi aggiungete l'aglio e i semi e fate andare per altri 2 minuti.

02 Prendete 4 foglie esterne di verza e tagliatele a listarelle sottili, poi mettetele da parte. Tagliate le altre foglie, aggiungetele alle cipolle con le patate, mescolate per 2 minuti, poi aggiungete brodo a filo e portate a bollore.

03 Aggiungete la crosta di parmigiano e abbassate la fiamma, sobbollendo fino a che la patata sia morbida. Regolate di sale e pepe e spegnete il fuoco.

04 Dopo qualche minuto frullate, aggiungendo, se serve, un po' di brodo. In una padella rosolate la verza con sale e peperoncino, fino a che si intenerisca ma non perda il suo colore.

05 Servite la zuppa guarnita con parmigiano grattugiato, verza saltata e semi di finocchietto... buon appetito!