

Zuppa di cavolo nero

E' una un piatto saporito e robusto. Da novembre ... e giù con le depressioni autunnali! Tamponiamo un po' con la cucina.

Per quattro persone d'appetito:

- 2 etti di fagioli cannellini secchi. I borlotti non sono una bestemmia ma se potete usate quelli. I puristi inorridiscono ma si può fare anche con i fagioli in scatola.
- 3 etti di cavolo nero, pulito e lavato. Se non lo si trova si può fare con i broccoli "bastardi" ma non è la stessa cosa.
- 2 patate.
- Un barattolo di passata di pomodoro (250 g), meglio se fatta in casa.
- Una "gamba" (una costa) di sedano, una carota e una cipolla.
- Pepe, peperoncino, olio e basilico, alloro, origano, sale.
- Otto fette di pane toscano (anche vecchio!) leggermente tostate e strofinate con uno spicchio d'aglio.

Mettete a bagno i fagioli per una notte.

In una padella fate il sugo con due giri d'olio, la cipolla fatta prima imbiondire e la passata di pomodoro. Fate andare il sugo 10 minuti aggiungendo qualche scaglia di peperoncino, un pizzico di origano secco e due foglie di basilico.

In una pentola fate andare in due giri d'olio le patate pelate e tagliate a pezzi, il sedano e la carota (pelata) tritati e il cavolo nero tagliato a strisce. Mescolate in continuo per qualche minuto.

Aggiungere la salsa di pomodoro, i fagioli e un litro abbondante d'acqua. Fate bollire - piano! - la pentola incoperchiata, per almeno un'ora e mezzo. Se di più meglio. Dipende dai fagioli che alla fine non devono essere completamente sfatti, ma ben cotti sì! Mescolate di tanto in tanto. Se usate fagioli in scatola (orrore) scolateli bene, lavateli del liquido di conservazione e aggiungeteli dopo un'oretta scarsa di bollitura del resto. I tempi così si dimezzano quasi.

Aggiungere il sale (grosso, italiano e dolce, con poco magnesio) a fine cottura.

Servite la zuppa calda, ma non bollente, in piatti fondi e grandi, dove avrete messo le fette di pane tostate e agliate. Fate così: un mestolo di zuppa, una fetta, un altro mestolo e un'altra fetta. Una mestolata a finire.

Concludere con un giro d'olio crudo e una generosa macinata di pepe nero.

Opzioni: un battuto di lardo (circa un mezzo etto) da mettere a bollire con l'acqua. Il piatto però si appesantisce, almeno quanto diventa più saporito.

L'aglio sul pane è praticamente irrinunciabile. Tenetene conto nel fissare gli appuntamenti

Con questa zuppa ci vedo bene un buon Montepulciano d'Abruzzo, sapido e robusto. Un merlot, rotondo e profumato, può essere una valida alternativa.

Non è un piatto unico ma se le dosi sono generose non resta posto per tanto altro.

P.S. Attenzione che il cavolo nero bollendo fa una puzza come poche cose in cucina. Porte delle stanze chiuse e finestra aperta. Se i vicini protestano amen, è solo invidia... Alla peggio invitateli a cena!