

Crostini toscani con cavolo nero e Pecorino Toscano DOP



Ingredienti

(per 4 persone)

- 100 g di Pecorino Toscano DOP fresco
- 8 fette di pane toscano
- Un mazzo di cavolo nero
- Olio EVO q.b.
- Sale e pepe q.b.

Procedimento

Portate l'acqua a bollore in una pentola capiente. Nel frattempo, lavate il cavolo nero e togliete la parte più dura della costola dalle foglie medio-grandi.

Quando l'acqua bolle, salatela leggermente e aggiungete il cavolo. Bollite per circa 20 minuti, poi scolate bene e lasciate da parte un mestolo di acqua di cottura.

Tostate 8 fette di pane toscano e bagnate leggermente una faccia di ogni fetta con l'acqua di cottura del cavolo.

Aggiungete sui crostini le foglie di cavolo tiepide e cospargetele con un pizzico di sale e pepe e con un filo di olio EVO.

Infine, aggiungete le scaglie di Pecorino Toscano DOP.

Servite i crostini tiepidi.

