

## Cèe alla pisana

800 g di cèe,  
4 cucchiaini di passata di  
pomodoro,  
4 cucchiaini d'olio  
extravergine d'oliva,  
mezzo bicchiere di vino  
bianco,  
1 spicchio d'aglio,  
4 o 5 foglie di salvia,  
sale, pepe  
[per 4 persone]

In un tegame basso fate scaldare l'olio con lo spicchio d'aglio sbucciato e la salvia; quando l'aglio è leggermente colorito aggiungete le cèe dopo averle lavate dentro un colino fitto, coprite e scuotete il tegame per qualche secondo.

Bagnate con il vino bianco, fatelo evaporare dopo di che unite la passata di pomodoro e una tazzina d'acqua calda, salate, pepate e fate cuocere per una mezzora. Spegnete e servite.

## Cèe alla pisana in bianco

800 g di cèe,  
4 cucchiaini d'olio  
extravergine d'oliva,  
mezzo bicchiere di vino  
bianco,  
1 spicchio d'aglio,  
4 o 5 foglie di salvia,  
sale, pepe  
[per 4 persone]

Lavate le cèe dentro un colino di quelli fitti da brodo; in una casseruola versate l'olio e quando è caldo unite lo spicchio d'aglio dopo averlo sbucciato e le foglie di salvia, fate insaporire poi aggiungete le cèe, copritele e scuotete il tegame per qualche secondo.

Bagnate con il vino e fatelo sfumare, quindi salate, pepate e fate cuocere una mezzoretta aggiungendo un pochino d'acqua calda. Spegnete e portate in tavola.

## Zuppa di datteri

800 g di datteri,  
500 g di pomodori  
maturi,  
8 fette di pane toscano,  
4 cucchiaini d'olio  
extravergine d'oliva,  
2 spicchi d'aglio,  
prezzemolo,  
1 rametto di rosmarino,  
peperoncino,  
sale  
[per 4 persone]

Tritate 1 spicchio d'aglio sbucciato col prezzemolo, poi sbucciate i pomodori e tagliateli a pezzi.

In una casseruola a bordi alti fate scaldare l'olio col peperoncino, aggiungete il rosmarino, il trito d'aglio e prezzemolo e fate rosolare, quindi unite i datteri, coprite e fate cuocere a fuoco alto finché non si saranno aperti. Tirateli su dall'olio e metteteli in una zuppiera tenendoli al caldo.

Aggiungete ora all'olio i pomodori a pezzetti e mezzo litro d'acqua calda, salate leggermente e fate cuocere a

fuoco dolce per mezzora sempre coperto.

Nel frattempo tostate le fette di pane nel forno dopo di che strusciatele con 1 spicchio d'aglio e disponetele nei piatti fondi da portata.

Rimettete i datteri nella casseruola al fuoco, cuocete altri 5 minuti e servite nei piatti fondi col pane arrostito e strofinato con l'aglio.