

LA RIBOLLITA

(minestra di pane – D.O.C.)

Ingredienti: 1 Kg. di fagioli cannellini toscani - 300 gr. foglie di cavolo nero – 80 gr. di olio di oliva - un osso di prosciutto - due cipolle – una carota – un porro – 2 gambi di sedano – 1 pomodoro maturo - aglio – rosmarino – timo – parmigiano grattugiato - sale - fette di pane scuro raffermo.

Fare rosolare in una capace casseruola aglio e cipolla tritata con due o tre cucchiaiate d'olio. Aggiungere carota, sedano e pomodoro tutto tagliuzzato, i fagioli sgranati, l'osso di prosciutto e un litro e mezzo di acqua, salare e portare a bollore. Quando i fagioli saranno cotti, levare l'osso di prosciutto e una mestolata di fagioli che passerete al setaccio e rimetterete in casseruola con il, cavolo nero lavato e tagliuzzato a pezzi.

In un tegamino a parte, versate l'olio rimasto con un rametto di rosmarino, un pizzico di timo e due o tre spicchi di aglio schiacciato.

Unirete questo sugo alla zuppa quando il cavolo sarà quasi cotto togliendo aglio e rosmarino.

Abbrustolire alcune fette di pane, strofinarle con aglio e porre il tutto in una zuppiera con una spolverata di parmigiano. La zuppa di pane è così pronta.

La "ribollita" si fa con gli avanzi di questa zuppa, mettendoli in una terrina, coprendoli con cipolla affettata e passandoli in forno fino alla formazione di una crosticina.

Ricette di cucina