



LA RIBOLLITA TOSCANA

www.kucinadikiara.it



Ingredienti:

250 g fagioli (noi abbiamo usato i cannellini)

250 g cavolo verza

250 g cavolo nero

100 g di coste di bietole

1 patata

1 cipolla

1 carota

1 sedano

1 porro

50 g di Olio Extravergine d'Oliva (per noi Dante)

qualche cucchiata di passata di pomodoro

Timo q.b.

Rosmarino q.b.

Sale q.b.

Pepe q.b.

Grana Padano grattugiato q.b.

Preparazione:

Mettete a bagno i fagioli cannellini secchi per una notte intera. Una volta che i fagioli si saranno ammorbiditi, cuoceteli in abbondante acqua a fuoco lento per almeno un'ora. Una volta lessati, tenete da parte la loro acqua di cottura (che servirà per cuocere la ribollita). Nel frattempo mondate e tagliate la verdura precedentemente lavata. In una pentola capiente iniziate a soffriggere con l'olio la carota, la cipolla, il porro, il sedano; unite quindi la passata di pomodoro. Nel frattempo preparate un mazzetto di timo e rosmarino e aggiungetelo nella pentola. Unite quindi il resto delle verdure, aggiustate di sale e lasciate cuocere il tutto, aggiungendo, quando serve, l'acqua di cottura dei fagioli. Quando la verdura sarà tenera, togliete dalla pentola il mazzetto di rosmarino e passate al passaverdure 1/3 della verdura. Rimettete la purea di verdura così ottenuta di nuovo nella pentola, mescolate e aggiungete i fagioli interi. Fate cuocere ancora per 5 minuti.



Incorporate al piatto del pane toscano tagliato a tocchetti. Versare il tutto in una teglia, spolverizzando la superficie con del grana grattugiato. Mettere il tutto in forno a 200° C per circa 15'.