



## **RIBOLLITA**

**Tempo di preparazione: 2 ore e mezzo**

### **Ingredienti:**

Due cipolle rosse

Due carote

Un gambo di sedano

4 patate

350gr fagioli secchi cannellini

Un mazzetto di bietola

Un cavolo verza piccolo

Un mazzetto di cavolo nero

Passata o polpa di pomodoro

Aglione

Sale

Pepe nero

Pane toscano raffermo

### **Preparazione:**

I fagioli secchi vanno messo a mollo per 12 ore circa e poi cotti a fuoco lento. Soffriggete leggermente in una pentola le cipolle affettate e aglio. Aggiungete le altre verdure e la verza tagliate, le foglie di cavolo nero tagliate grossolane e senza coste, eccetto i fagioli che vanno aggiunti dopo. Quando le verdure hanno “rifatto” un po’ la loro acqua, ricoprite d’acqua calda, coprite e fate bollire a fuoco medio per un’ora.

Aggiungete i fagioli cotti, in parte interi e in parte passati, e il sale. Fate bollire per altri 15 minuti girando spesso, perché l’aggiunta del fagiolo facilita il depositarsi della zuppa. Aggiungete 2 cucchiaini di passata o polpa di pomodoro. Tagliate a fette il pane toscano raffermo e in un recipiente di coccia alternate uno strato di pane alla zuppa fino a intridere bene tutto il pane.

Fate riposare per un giorno.

Per gustarla togliete dal tegame la quantità desiderata e mettetela nuovamente a riscaldare, o meglio a “ribollire”. Rifinite con un filo d’olio EVO a crudo e pepe nero macinato fresco.