

RIBOLLITA

Ingredienti (per 6 persone):

- Pane casalingo rafferma: gr. 300
- Fagioli bianchi secchi: gr. 400
- Un cavolo nero
- Mezzo cavolo verza
- 3 mazzetti di bietola
- 2 patate
- 2 carote
- 2 gambi di sedano
- 2 cipolle
- Un cucchiaino di conserva
- Olio d'oliva
- Sale e pepe



Preparazione

Lessate i fagioli in 2 litri d'acqua fredda, passatene circa i tre quarti rimettendo la purea ottenuta nel brodo di cottura. In un'altra pentola fate rosolare, in 8 cucchiaini d'olio, una cipolla tritata. Quando la cipolla appassisce unite la conserva diluita in acqua calda o brodo. Aggiungete le carote e il sedano a fettine, le bietole e i due cavoli tagliati a listarelle, le patate fatte a grosse fette. Salate, pepate e fate cuocere, con coperchio, per alcuni minuti, quindi versate nella pentola tutto il brodo di fagioli. Fate cuocere a lungo, poi quando tutte le verdure sono ben cotte, aggiungete il pane tagliato a fettine e i fagioli interi. Fate sobbollire per 10 minuti e spengete il fuoco. Rimestate e lasciate intiepidire. Versate la zuppa in una pirofila, cospargetela con fettine di cipolla, pepe e un filo d'olio. Passatela in forno ben caldo finché la cipolla sarà ben dorata. Prima di servirla aspettate qualche minuto.

[Versione Stampabile](#)

[Torna all'indice "Ricette di cucina"](#)