



PRIMI PIATTI

Ribollita

INGREDIENTI:

1 osso di prosciutto crudo toscano.

1 cavolo nero.

2 kg di verdure miste (in parti pressoché uguali: cipolle, patate, carote, coste di sedano verde, pomodori maturi, zucchine).

100 g di piselli sgusciati (anche surgelati).

300 g di fagioli cannellini secchi.

Basilico.

Prezzemolo.

Maggiorana.

Santoreggia.

Timo.

2 spicchi d'aglio.

12 larghe fette di pane toscano raffermo.

Sale.

Pepe nero.

Olio extravergine d'oliva.

PREPARAZIONE

Mettete i fagioli ad ammolare in acqua fredda il giorno prima.

Cuoceteli in acqua poco salata per due ore (dal momento in cui comincia a sobbollire) a fiamma molto bassa. Soffriggete in una pentola la cipolla tritata grossolanamente con tre cucchiai di olio extravergine e l'osso del prosciutto; quando comincia a colorire unite il cavolo nero spezzettato, mescolate e poi unite anche le verdure tagliate a quadretti e i piselli. Mescolate il tutto, lasciate rosolare, poi salate, bagnate con un po' di brodo dei fagioli, abbassate il fuoco e coprite.

Cuocete per almeno un'ora aggiungendo di tanto in tanto acqua calda; intanto passate due terzi dei fagioli al setaccio e uniteli alla minestra insieme con il loro brodo e gli altri fagioli ancora interi. Aggiungete le erbe aromatiche finemente tritate e cuocete per altri 10 minuti. Aggiustate di sale. Mettete in ogni piatto una fetta di pane strofinata d'aglio, versateci sopra un mestolo di minestra e coprite con un'altra fetta di pane (sempre strofinata d'aglio) e infine con un altro mestolo di minestra. Pepate. Lasciate riposare per una decina di minuti poi servite con il classico filo d'olio.

Ribollita | 1