

ZUPPE E MINESTRE

La ribollita col cavolo nero

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Toscana](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [30 min](#) COTTURA: [90 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



INGREDIENTI

12 fette di pane raffermo
5 pomodori
500 g di fagioli cannellini secchi ammollati
in acqua la sera prima e cotti
500 g di cavolo nero
300 g di cavolo verza (facoltativo)
2 patate
1 cipolla
2 carote
2 costole di sedano
1 spicchio d'aglio
poco pepolino o timo
poco olio extravergine di oliva
sale e pepe.

PREPARAZIONE



2 Privare il cavolo nero ed il cavolo verza delle costole e tagliuzzare.

Tritare la cipolla, l'aglio, il sedano e le carote.

Rosolare in una padella questo trito con l'olio, unire i pomodori spezzettati, le patate a dadini, pepolino, sale pepe ed i cavoli tagliuzzati.

Fate appassire tutte le verdure.

Prendete i fagioli cotti precedentemente e tenetene un quarto da parte, con il frullatore ad immersione frullare i fagioli rimasti

Aggiungete i fagioli passati alla zuppa.

Fate cuocere per un'ora circa, e comunque fino a quando il cavolo nero sarà ben cotto.



3 Quando sarà tutto pronto aggiungete i fagioli interi messi da parte, fate cuocere ancora qualche minuto, dovrà risultare piuttosto liquida.

Prendere le fette di pane tostato e sistematele sul fondo in due strati, coprite con la zuppa ed irrorate con dell'olio.

Riscaldare in forno.

La Ribollita col cavolo nero



Poppy61



Poppy61





NOTE

La particolarità di questa zuppa è che va preparata il giorno prima e, al momento di servire, riscaldata a fuoco basso. Da qui il nome Ribollita.