

ZUPPE E MINESTRE

Ribollita di marble

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) COSTO: [basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



PREPARAZIONE

1 Ecco gli ingredienti utilizzati per questa ricetta.



2 Mettere a bollire a fuoco bassissimo i fagioli con sale e abbondantissima acqua fredda (servirà successivamente per completare la minestra). E' consigliabile cuocere i fagioli la sera prima.



- 3 Preparare un trito abbondante di 1-2 cipolle, 3 spicchi d'aglio, 2 carote, 2 coste di sedano, prezzemolo e farlo rosolare in abbondante olio.



- 4 Quando è rosolato, aggiungere la conserva di pomodoro e rimestare un po'.



- 5 Aggiungere i due tipi di cavolo tagliati a striscioline (levare dal cavolo nero le coste dure), i 2 porri a rondelle, le 3 patate a dadini, ancora sedano (3 coste) e 3 carote a dadini.



- 6 Aggiungere il pepolino. Se lo avete fresco è bene legarlo con un filo da cucina in modo che, una volta cotta la minestra, si possano levare comodamente i rametti che si saranno spogliati delle foglioline. Condire con sale e pepe, aggiungere l'acqua dei fagioli e, se non basta, anche altra acqua tanta quasi a coprire le verdure.



- 7** Far bollire lentamente per un'ora e mezza / due ore, se si asciugasse troppo, aggiungere altra acqua calda. E' bene non aggiungere molta acqua subito perché la consistenza finale non deve essere molto liquida.

Intanto passare al mixer circa 2/3 dei fagioli e lasciare interi gli altri.



- 8** A fine cottura aggiungere il passato di fagioli e rimestare bene.



- 9 Tagliare il pane a fette non più alte di mezzo centimetro, levare il mazzetto di pepolino ormai spoglio delle foglioline.

In un altro tegame, trasferire un po' di minestra di verdura.



- 10 Uno strato di pane.



11 Uno strato di minestra (abbondante), un po' di fagioli interi tenuti da parte.



12 Continuiamo con gli strati. Finire con minestra e fagioli.

Lasciare da parte un po' di brodo di verdura che potrebbe servire per allungarla successivamente nel caso s'asciugasse troppo.

Lasciare ad insaporire minimo un paio d'ore, ma anche una notte intera come prevede la tradizione.

Prima di servire, ribollirla a fuoco basso senza mescolare troppo, bucando un po' con un

mestolo di legno per non rischiare di spezzare troppo il pane. Allungare se occorre con il brodo lasciato da parte.



13 La tradizione la vorrebbe in un tegame di coccio cosparsa di fettine di cipolla rossa cruda, una spolverizzata di pepe, un giro d'olio e messa in forno a scaldare e a far dorare la cipolla.

Alternativa moderna: prepararla in un tegame da microonde e scaldarla direttamente nel microonde.

Servire con una bella girata di olio a crudo sopra, una grattata di pepe nero e altri fagioli a guarnire.



NOTE