

ZUPPE E MINESTRE

# Ribollita

di: *Cookaround*

---

LUOGO: *Europa / Italia / Toscana*

DOSI PER: *4 persone*    DIFFICOLTÀ: *media*    PREPARAZIONE: *20 min*    COTTURA: *220 min*    COSTO: *medio*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*

NOTE: *+ 24 ORE DI AMMOLLO*

---



## INGREDIENTI

FAGIOLI BIANCHI 300 gr  
CAVOLO NERO 2 mazzi  
CAVOLO CAPPUCCIO ½  
SPINACI 200 gr  
POMODORI maturi - 250 gr  
PANE TOSCANO rafferma - 400 gr  
OSSO DI PROSCIUTTO oppure Cottenne di maiale a striscioline - 1  
PATATE 1  
CONCENTRATO DI POMODORO 1  
cucchiaino da tavola  
SALVIA 4 foglie  
PREZZEMOLO 1 ciuffo  
SEDANO 1 costa  
CAROTE 1  
CIPOLLE 1  
SPICCHIO DI AGLIO 2  
TIMO 1 rametto

PECORINO grattugiato -  
BRODO DI CARNE 2 l  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)  
150 ml  
SALE  
PEPE NERO

## PREPARAZIONE

- 1 Mettete i fagioli, precedentemente ammollati in acqua fredda per una notte e poi scolati, in un capiente tegame di coccio con abbondante acqua fredda, unite le cotenne (o l'osso di prosciutto) e la salvia. Mettete sul fuoco e fate cuocere a fuoco bassissimo.



- 2 Quando i fagioli saranno cotti passatene metà al passa-verdure con un po' della loro acqua di cottura, lasciate gli altri interi.

Fate un battuto di cipolla, aglio, sedano, carota e prezzemolo e rosolatelo in un tegame di coccio con l'olio.

Quando il soffritto ha preso colore, unite cavolo nero, cavolo cappuccio, pomodori, patata e spinaci, tagliati grossolanamente.



**3** Salate, pepate, unite il concentrato di pomodoro ed il brodo.



- 4 Quando le verdure saranno quasi cotte, servirà circa mezz'ora, unitevi i fagioli passati. Fate bollire ancora qualche minuto, quindi unite i fagioli interi tenuti da parte e due rametti di timo. Lasciate insaporire per un paio di minuti.





- 5 Distribuite la zuppa nei piatti dove avrete sistemato delle fette di pane raffermo e spolverate con abbondante pecorino grattugiato.



- 6 La ribollita è più buona il giorno successivo dopo averla fatta bollire nuovamente.