

Le ricette di Mamma Rosa

Ribollita

Tempo di preparazione 2 ore e 30 min

Ingredienti per 6 persone:

- 250 gr di pane toscano (non salato) oppure dodici fette tagliate sottilmente
- fagioli cannellini freschi 800 gr., o secchi 350 gr.
- bietola fresca q.b.
- 1 mazzetto di cavolo nero
- 1/2 cavolo verza
- 5 carote medie
- 4 patate medie
- 3 gambi di sedano, meglio se bianco
- 1 cucchiaio di concentrato di pomodori
- 2 pomodori rossi
- timo q.b., 1 cipolla media, 2 spicchi d'aglio, sale e pepe q.b.

Preparate subito le verdure tagliandole a pezzi di media grandezza, lessate i fagioli cannellini e passateli al setaccio con la loro acqua di cottura, lasciatene alcuni interi, dopodichè fate soffriggere in una pentola la cipolla con l'olio.

Quando la cipolla sarà imbiandita potrete aggiungere anche i pomodori rossi ed il cucchiaio di concentrato.

Dopo alcuni minuti di cottura a fuoco medio aggiungete la purea di fagioli e quelli interi, mescolate ed aggiungete tutte le altre verdure a pezzetti. Salate e pepate a piacere, quindi aggiungete il timo.

Lasciate cuocere per 2 ore almeno dopo avere aggiunto 6 mestoli di acqua. La zuppa va servita su un fondo di almeno 2 fette di pane precedentemente abbrustolito e strofinato con l'aglio.