

La Ricetta del Mese dei cuochi RiBò

la Ribollita

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

140 Gr. di Crostone (4 pz. da gr.35)

30 Gr. Passata di pomodoro

160 Gr. Fagioli cannellini secchi

120 Gr. Cavolo nero

50 Gr. Patate

120 Gr. Carote

120 Gr. Cipolla

Q.b Sale

Q.b Olio extravergine d'oliva



PREPARAZIONE

Mettere a bagno i fagioli cannellini il giorno precedente, scolare e risciacquarli e cuocere in acqua leggermente salata. Aggiungere le verdure e le patate. Cuocere per almeno un'ora e mezza, aggiungere la passata di pomodoro e cuocere ancora per circa 20 – 30 minuti. Aggiustare di sale e di olio e lasciare riposare a fuoco spento per alcuni minuti.

Nel frattempo preparare i crostoni mettendoli in forno con un filo d'olio. Inserire i crostoni nel piatto e ricoprire con la zuppa aggiungendo olio extra vergine d'oliva.

Servire.

Buon Appetito!



Difficoltà: Facile



Tempo Preparazione: 30 Minuti

Tempo Cottura: 120 Minuti