

## RIBOLLITA TOSCANA

### Ingredienti

- olio extravergine d'oliva (4 cucchiaini)
- aglio
- sale
- rosmarino
- pecorino (40gr)
- 1 cipolla
- pane casereccio (200gr)
- 1 sedano
- 1 carota
- timo
- grasso di prosciutto (50gr)
- cavolo nero (300gr)
- fagioli freschi (600gr)
- pomodori San Marzano (75gr)
- cipolline fresche (100gr)
- verza (300gr)

### Come si prepara

In una pentola di coccio mettere un trito di cipolla con uno spicchio d'aglio, il grasso di prosciutto e due cucchiari di olio e fare rosolare a fuoco basso.

Aggiungere la carota e il sedano a pezzetti, mezza verza e mezzo cavolo nero tagliati a pezzetti e la polpa di un pomodoro spellato, privato dei semi e tagliato a pezzetti.

Aggiungere i fagioli freschi, sgranati e coprire con 2 litri d'acqua. Salare, portare ad ebollizione e poi cuocere dolcemente.

Quando i fagioli saranno cotti, toglierne 2 mestoli tenendoli da parte, e passare al setaccio il resto delle verdure con il brodo.

Versare il passato di fagioli nella pentola unendo anche i fagioli lasciati interi e qualche foglia di cavolo nero, tagliata a listarelle, e proseguire la cottura per un altro quarto d'ora.

In una padella schiacciare 2 spicchi d'aglio, mettere un rametto di rosmarino e qualche foglia di timo e fare soffriggere con altri 2 cucchiari d'olio finché l'aglio non prenderà un colore dorato.

Passare il condimento con un colino e versarlo nel brodo di verdure.

Tagliare a fettine molto sottili il pane raffermo, disporlo in più strati sul fondo di una pirofila, spolverare con abbondante pecorino e ricoprire con la minestra di verdure.

Lasciare riposare per un quarto d'ora, ricoprire con le cipolline fresche, affettate molto sottili, condire con un filo d'olio e passare in forno.

Non appena le cipolline imbondiscono togliere dal forno e portare in tavola.

**Difficoltà: 2**

**Tempo: 60**

### Tabella nutrizionale

Valore energetico	109 kcal 456 kJ
-------------------	--------------------

### Tags

zuppe, minestre, Ribollita toscana, minestrone, minestra di verdure

