

Ribollita toscana rivisitata – Io non l'ho Ribollita



Per una fredda giornata invernale cosa c'è di meglio di una buona zuppa di verdure?! Bene oggi allora mi cimento nella Ribollita toscana, o meglio nella mia versione di questa zuppa.

Dalla tradizione, ma con qualche modifica, vi racconto la mia zuppa derivata dalla ribollita.

Buon Appetito! ☐

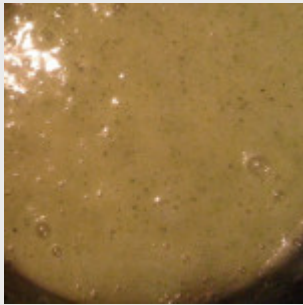
Ingredienti:

- Cavolo toscano 250 g
- Cavoli verza 100 g
- Bieta a coste 100 gr
- Olio extravergine 1 cucchiaio
- Salsa di pomodoro 50 g
- 1 Zucchina
- 1 Patata
- 1 Costa di sedano
- 1 Carota
- 1 Cipolla
- Fagioli 250 gr
- Pepe
- Sale
- Friselle
- Rosmarino

Procedimento:

Primo passaggio per preparare la mia versione di

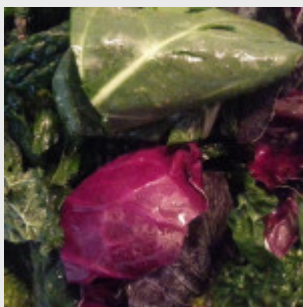
ribollita toscana, ovviamente, pulire le verdure e separare le coste dalle foglie sia per le bietole che per i cavoli.



Tagliare a pezzetti le coste delle verdure e gli ortaggi, tenere da parte mezza patata e mezza zucchina e mettere a lessare in poca acqua insieme a metà fagioli (per comodità io uso quelli surgelati).

Giunti a cottura frullare il tutto.

In un'altra pentola fare un fondo con sedano, carota e cipolla tagliati grossolanamente e far soffriggere in mezzo cucchiaino d'olio, una volta dorati aggiungere il resto delle verdure a pezzi e far andare.



Dopo qualche minuto, aggiungere dell'acqua o del brodo vegetale portare ad ebollizione e unire anche le verdure a foglie; salare e aggiungere qualche foglia di rosmarino. Lasciare cuocere.

A 3/4 di cottura circa aggiungere la salsa di pomodoro e le verdure frullate e lascio finire la cottura.

Servo in un coccio di terracotta con una frisella e un filo d'olio a crudo, a piacere un pizzico di pepe o peperoncino □