



PRIMI PIATTI

Ribollita

NARRIAMO LE NOSTRE CENE

INGREDIENTI:

- 1 osso di prosciutto crudo toscano.
- 1 cavolo nero.
- 2 kg di verdure miste (in parti pressoché uguali: cipolle, patate, carote, coste di sedano verde, pomodori maturi, zucchine).
- 100 g di piselli sgusciati (anche surgelati).
- 300 g di fagioli cannellini secchi.
- Basilico.
- Prezzemolo.
- Maggiorana.
- Santoreggia.
- Timo.
- 2 spicchi d'aglio.
- 12 larghe fette di pane toscano raffermo.
- Sale.
- Pepe nero.
- Olio extravergine d'oliva.

PREPARAZIONE

Mettete i fagioli ad ammolare in acqua fredda il giorno prima. Cuoceteli in acqua poco salata per due ore (dal momento in cui comincia a sobbollire) a fiamma molto bassa. Soffriggete in una pentola la cipolla tritata grossolanamente con tre cucchiari di olio extravergine e l'osso del prosciutto; quando comincia a colorire unite il cavolo nero spezzettato, mescolate e poi unite anche le verdure tagliate a quadretti e i piselli. Mescolate il tutto, lasciate rosolare, poi salate, bagnate con un po' di brodo dei fagioli, abbassate il fuoco e coprite. Cuocete per almeno un'ora aggiungendo di tanto in tanto acqua calda; intanto passate due terzi dei fagioli al setaccio e uniteli alla minestra insieme con il loro brodo e gli altri fagioli ancora interi. Aggiungete le erbe aromatiche finemente tritate e cuocete per altri 10 minuti. Aggiustate di sale. Mettete in ogni piatto una fetta di pane strofinata d'aglio, versateci sopra un mestolo di minestra e coprite con un'altra fetta di pane (sempre strofinata d'aglio) e infine con un altro mestolo di minestra. Pepate. Lasciate riposare per una decina di minuti poi servite con il classico filo d'olio.