



## La ribollita

Categoria primo piatto, tipico della regione Toscana Reparti Entremetier Metodi di cottura ebollizione Mise en place coltellino, pelapatate, trinciante, tagliere, scolapasta, bacinella, spatola, cucchiaino, vassoio, casseruola, pentola, mestolo, chinoise

### Ingredienti

Pax 10

Fagioli cannellini g 300  
Aglio, gambo di sedano, una foglia di alloro  
Cipolla g 100  
Cavolo nero toscano g 200  
Cavolo verza g 200  
Patate g 200  
Bietola g 200  
Sedano g 200  
Carote g 200  
Porro g 100  
Pomodori maturi g 200  
Osso di prosciutto n 1 oppure pancetta di maiale  
Mazzetto aromatico: rosmarino e timo  
Olio d'oliva ml 40  
Brodo vegetale q b  
Sale e pepe q b  
Pane raffermo toscano 500



### Procedimento

#### *Fase di preparazione*

Mettere a mollo i fagioli il giorno prima con uno spicchio d'aglio, una foglia d'alloro e un gambo di sedano. La mattina mettere il tutto sul fuoco con una presa di sale e fare cuocere, nel frattempo preparare un litro circa di brodo vegetale e tagliare alla paesana le verdure. Pulire, lavare e tritare la cipolla. Tagliare a pezzi il pane, a concassè i pomodori.

#### *Fase di cottura*

In una casseruola mettere l'olio d'oliva e la cipolla, farla rosolare man mano aggiungere le verdure dalla più dura alla più tenera applicando il metodo di cottura stufare. Alla fine aggiungere i pomodori, il mazzetto aromatico, il brodo e l'osso del prosciutto, fare cuocere a bollori lenti con coperchio per circa quaranta minuti. Quasi alla fine della cottura unire i fagioli, aggiustare di sale e i sapori, togliere il mazzetto aromatico.

Se utilizzate la pancetta al posto dell'osso di prosciutto, è opportuno tagliarla a dadini e farla rosolare insieme alla cipolla.

#### *Fase di assemblaggio*

Fare tostare in forno con un filo di olio il pane, distribuirlo nei piatti fondi e coprirli interamente di zuppa bollente, un filo di olio e servire.

#### *Qualcosa in più*

*Il termine Ribollita, significa "bollita di nuovo" piatto avanzato e riutilizzato il giorno dopo, pietanza mista di verdure riportato all'ebollizione con aggiunta di pane duro e un filo d'olio d'oliva a fine cottura. Anticamente era tradizione preparare la ribollita il venerdì in grande abbondanza, con gli avanzi della settimana, in modo da poterne mangiare anche nei giorni*



*seguenti facendola ribollire ogni volta. Naturalmente, in tutta la Toscana, ogni provincia e ogni città o paese ha la sua versione della ribollita che quindi non ha una ricetta standard ma presenta comunque una regola fondamentale: per chiamarsi davvero ribollita deve contenere obbligatoriamente i fagioli e due tipi di cavolo, il cavolo verza e il cavolo nero. Proprio per la difficoltà di trovare una ricetta universale, noi vi proponiamo la ricetta della Ribollita così come viene preparata nella città di Firenze.*