



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, chinese

Ingredienti

Pax 10

Fagioli cannellini g 300

Aglione, 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.