



# RICETTA

## RIBOLLITA

### INGREDIENTI

1/2 Cavolo Verza

1 mazzo di Cavolo Nero

250gr Fagioli cannellini

4 patate

60gr carote

passata di pomodoro

1 cipolla rossa

150gr pane cotto a legna rafferma

olio extra vergine d'oliva

2l di brodo vegetale

sale e pepe qb

### PREPARAZIONE

*Ammollate i fagioli in acqua fredda per una notte.*

*Il mattino seguente, scolateli, metteteli in una pentola piena di acqua fredda insieme a qualche foglia di salvia e cuoceteli per un paio d'ore o fino a quando non saranno teneri ma non spappolati.*

*Nel frattempo, pulite e mondate il cavolo nero: eliminate con un coltello tutta la costa centrale, la parte più dura che comprende il gambo e raggiunge la sommità della foglia.*

*Tagliatelo a pezzetti e lavatelo bene. Preparate un battuto di sedano, cipolla e soffriggetelo in un tegame con l'olio.*

*Dopo qualcheminuto aggiungete le patate tagliate a cubetti e la passata di pomodoro. Unite anche il cavolo nero.*

*Regolate di sale e pepe e aggiungete il brodo. Proseguite la cottura per circa 30 minutie poco prima di terminarla aggiungete anche la metà dei fagioli passati e l'altra metà interi. Profumate con il timo fresco e fate insaporire per un paio di minuti.*

*Distribuite la ribollita toscana nei piatti e accompagnatela con le fette di pane rafferma.*

L'ORTO  
DEL BORRO