

Le Ricette

Tutto il buono del mondo in un blog

Ribollita toscana

Strawberry · Saturday, March 19th, 2011

Ingredienti:(6 persone)

- una costa di sedano
- un porro
- una cipolla
- 4 carote medie
- mezzo cavolo nero
- mezza verza
- fette di pane raffermo meglio se è toscano
- 2 patate
- una scatola fagioli cannellini
- alcune foglie di salvia
- 3 spicchi di aglio
- mezzo bicchiere di olio extravergine di oliva

Preparazione:

In un tegame, mettete i tre spicchi di aglio e un pò di olio, fate soffriggere e quando sono dorati togliete l'aglio, aggiungete il cavolo nero tagliato finemente, aggiungete un paio di bicchieri di acqua e fate cuocere per 10 minuti, lavate e pulite tutte le restanti verdure, tagliatele a dadini e aggiungete al cavolo nero, salate, coprite e lasciate cuocere per circa un'ora, aggiungendo di tanto in tanto un bicchiere di acqua calda, nel frattempo scolate i fagioli e passateli sotto l'acqua fredda. In un tegamino, versate un filo di olio e qualche foglia di salvia, versate i cannellini e lasciate insaporire per 5 minuti. In una terrina, possibilmente di coccio, fate uno strato di verdure, uno strato di pane raffermo e ripetete l'operazione fino alla fine degli ingredienti alla fine cospargete il tutto con i cannellini e infornate a 160° per 30 minuti per far ribollire le verdure.

This entry was posted on Saturday, March 19th, 2011 at 7:00 pm and is filed under [Altro](#), [Italiane](#), [Ricette](#), [Toscane](#)

You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can skip to the end and leave a response. Pinging is currently not allowed.

