

Ribollita Ribollente



La ribollita è senza dubbio uno dei piatti della tradizione contadina toscana più conosciuto e apprezzato per la sua varietà di verdure e la semplice bontà con cui si presenta al palato. Il nome 'ribollita' deriva dal fatto che un tempo le contadine preparavano grandi quantità di questa minestra, soprattutto al venerdì, che quindi veniva riscaldata nei giorni seguenti più e più volte. Questa versione ha subito giusto qualche modifica per renderla più "spiritosa" ribattezzata Ribollita Ribollente □

Dosi consigliate per 4-6 porzioni

250 gr di cavolo verza

250 gr di cavolo nero

150 gr di pane toscano raffermo a fette

250 gr di patate

200 gr di pomodori ciliegino o polpa in scatola.

250 gr di fagioli secchi (da mettere in ammollo la sera prima)

200 gr di bietole a coste

120 gr di porri

60 gr di sedano

60 gr di carote

100 gr di olio extra-vergine

1 cipolla

1 aglio

1 rametto di rosmarino

1 o 2 pezzi di pancetta

Qualche Pepper fresco a piacere

Parmigiano o grana

Olio piccante

Preparazione

Sciacquate con cura i fagioli che avrete ammollato per 12 ore in acqua fredda, se sono secchi, e riponeteli in un tegame molto capiente. Copriteli con acqua fredda e cuocete a fuoco dolce per circa un'ora con la pancetta fino a quando non diverranno morbidi. Ora potete dedicarvi alla preparazione del soffritto che sarà composto dai porri ridotti a fettine sottili, carote e sedano tritati finemente, cipolla mondata e tritata e uno spicchio d'aglio intero diviso in due parti. Sempre a fuoco lento, lasciate soffriggere in un tegame a parte le verdure così preparate con due cucchiaini di olio extravergine d'oliva, lasciate imbiondire per qualche minuto.





A questo punto preparate le altre verdure per la cottura: pelate le patate e tagliatele a dadini, affettate la bieta eliminando la costa centrale, tagliate a metà i pomodorini. Successivamente, dividete in due parti uguali il cavolo verza privandolo della parte centrale dura e affettate le foglie in maniera grossolana. Allo stesso modo, affettate il cavolo nero eliminando la parte finale delle foglie e separando le coste che affetterete più finemente.





Unite il porro al soffritto preparato poco prima e fate appassire a fuoco dolce avendo cura di mescolare di tanto in tanto perchè non si attacchi al fondo. Dopo qualche minuto potrete unire tutte le altre verdure, aggiustare di sale e pepe e bagnate con il liquido di cottura dei fagioli.

Lasciate cuocere per circa 2 ore a fuoco basso aggiungendo un po' di brodo vegetale quando necessario e fino a quando le verdure all'interno non cominceranno a sfaldarsi.

Dividete a metà i fagioli e frullatene metà a crema e fate la pancetta a dadini. Aggiungete la crema i fagioli e i dadini di pancetta , bagnate ancora con del brodo e coprite con un coperchio, lasciando cuocere per un'altra ora. Quando le verdure saranno stracotte aggiungete i peperoncini freschi tagliati a dadini e cuocete ancora qualche minuto poi, potrete togliere dal fuoco e trasferire in una zuppiera che coprirete con una pellicola e il coperchio.





Lasciate raffreddare. A sera fate ribollire e servite nei piatti con pane raffermo, meglio se toscano, o crostini. Aggiungete una spolverata di formaggio e dell'olio piccante. Io ho usato l'olio al Carolina Reaper del mio amico Valerio Alesi dell'Azienda Agricola La Valle ☐



Condimento a base di
olio extravergine di oliva
e
peperoncino

Carolina Reaper



Questo prodotto è stato ottenuto in **quantità limitata** da una selezione di **olive pregiate** e peperoncino fresco, mediante **spremitura "a freddo"** con procedimento meccanico.

Ingredienti:

Olio extravergine di oliva
Peperoncino fresco
Carolina Reaper