

La ribollita toscana

La **ribollita toscana** è una zuppa ricca e completa tipica della Regione Toscana realizzata con una varietà di ingredienti. Immancabili sono il cavolo nero, i fagioli e il pomodoro, insieme alle erbe aromatiche che la rendono un piatto gustoso e profumato. La ribollita toscana richiede un tempo piuttosto lungo di preparazione per via dei fagioli secchi che devono essere prima ammollati e poi cotti insieme al resto degli ingredienti.

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 spappolarli. 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, carote, cipolla, aglio e prezzemolo e soffriggetelo in un tegame in cui avrete messo l'olio. Dopo qualche minuto, 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 minuti e 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, accompagnatela con le fette di pane raffermo e un bel giro di olio extravergine di oliva di cultivar FRANTOIO