

# RIBOLLITA 1

Ingredienti per 4 persone:

- 300 g di fagioli bianchi,
- 200 g di pomodori pelati,
- 3 mazzi di cavolo nero,
- 1/3 di cavolo verzotto,
- 500 g di pane toscano cotto a legna,
- 1 cipolla grande,
- sedano,
- carota,
- prezzemolo,
- olio d'oliva extra-vergine,
- 2 zucchine,
- 5 spicchi di aglio,
- 2 rametti di salvia,
- 1 rametto di rosmarino,
- sale,
- pepe,
- timo,
- peperoncino.

Lessare i fagioli (se non si fanno rinvenire ci vogliono 2-3 ore, importante, in acqua che bolle appena e non troppa, con 2 spicchi d'aglio un rametto di salvia e un c (mezzo giro, alla toscana) d'olio d'oliva, sale.

Nel frattempo pulire il cavolo nero e mondarlo, eliminando le coste centrali dure.

tagliare le foglie a pezzetti insieme al cavolo verzotto, tagliare a fettine le zucchine.

Frullare insieme 3 spicchi d'aglio mezza cipolla 4-5 foglie di salvia, le foglie di una rametto di rosmarino, 3 peperoncini, 2 dadi di verdura e/o di funghi ed un po' d'acqua Fare un battuto con la cipolla e gli odori freschi e porlo in una pentola ampia a soffriggere con parecchio olio, dopo avervi messo per un minuto le verdure del punto b (il fondo della pentola deve essere ben coperto, di rigore l'olio extra-vergine d'oliva, guai a voi se usate l'olio di semi!) cuocere per 3 minuti a fuoco vivo, quasi attaccando.

Aggiungere i cavoli, abbassare il fuoco, coprire, rigirando di tanto in tanto per 10-15 minuti.

Aggiungere i pelati, girare, coprire, aspettare 10 minuti.

Passare i fagioli, gli agli, le foglie di salvia, in maniera da avere una pappina molto liquida, lasciandosene da parte circa un terzo, aggiungerlo nella pentola, se necessario allungando con la broda dei fagioli stessi ed aggiustare di sale, se necessario.

Aspettare circa 30 minuti.

Tagliare il pane a fette di circa 1 cm di spessore metterlo in una ampia terrina o tegame, con il fondo coperto d'olio, bagnare con il brodo di verdura, aggiungendo i fagioli tenuti da parte.

Aggiungere un altro strato di pane, poi ancora il brodo e così via, in modo da coprire il tutto con le verdure.

Tenere da parte un po' di brodo per evitare che il tutto sia troppo asciutto, una volta che il pane abbia tirato.

Lasciare freddare.

Mettere in frigo, (coperta!) per un giorno.

A questo punto vi chiederete: ma perché si chiama 'ribollita'? Beh, il colpo di genio dei nonni sta tutto qua, nel lasciare riposare quella che tutto considerato è una minestra di pane per un giorno o almeno alcune ore.

9)Ora comincia il bello.

Il giorno dopo (anche tre o quattro ore dopo...) riprendere il tutto e mettere su un fuoco moderato, rigirando di continuo fino a che non si ha un 'blob' abbastanza omogeneo(qui si deve andare a preferenze..io preferisco non arrivare allo stadio omogeneizzato, ma altri, MOLTO più competenti non concordano..).

Finito? Dipende...se uno è amante del rischio a questo punto mette in gioco tutto il lavoro alzando il fuoco a manetta e rigirando come un forsennato..le crosticine che di continuo vengono staccate dal fondo della terrina danno un sapore inarrivabile al tutto.

Mettere nei piatti con l' olio ed una macinata di pepe.