



Elvea, festa all'italiana

Ribollita



ingredienten voor 4 Persone

5	cucchiari da tavola di	olio d'oliva
1		ajunen
1		carota
1	gambo	sedano verde
1	cucchiari da tavola di	aglio
		pepe nero appena macinato
		sale
400	g di	fagioli cannellini cotti, in lattina
400	g di	ELVEA Pomodori pelati interi
1	liter	brodo di verdure
1	ramoscelli	rosmarino
1	ramoscelli	timo
500	g di	cavolo verde tritato
4	grande	pane integrale tostato, spesso
1		cipolle rosse
45	g di	parmigiano

Preparazione

- Scalda due cucchiari d'olio d'oliva in una grossa pentola, a fuoco medio. Quando l'olio è caldo, aggiungi cipolla, carota, sedano e aglio. Condisci con pepe e sale e fai cuocere le verdure fino a quando saranno morbide, mescolando ogni tanto. Ci vogliono circa 5 - 10 min.
- Preriscalda il forno a 220° C. Fai scolare i fagioli e sciacqua bene. Metti i fagioli nella pentola con i pomodori e il sugo di pomodori, il brodo, rosmarino e timo. Porta a ebollizione e abbassa poi la fiamma così che la minestra borbotti sommessamente. Copri e fai cuocere, rimestando una o due volte per disfare i pomodori, fino a quando tutti i sapori si saranno mescolati, per ca. 15 - 20 min.
- Togli i rametti di rosmarino e timo e buttali via. Ora aggiungi il cavolo verde. Assaggia e aggiusta il condimento se necessario. Appoggia le fette di pane sullo stufato. Cospargi di fettine di cipolla rossa e completa con i rimanenti 3 cucchiari d'olio e con il parmigiano.
- Inforna il tegame e fai cuocere fino a quando pane, cipolla e formaggio saranno dorati e croccanti. Ci vogliono ca. 10 -15 min. (Se il tegame ci sta sotto la griglia, puoi far dorare tutto anche così.)
- Distribuisci minestra e pane in 4 scodelle e servi.





Elvea, festa all'italiana

