



Elvea, festa all'italiana

Ribollita



ingredienten voor 4 Persone

| | | |
|-----|-------------------------|--------------------------------------|
| 5 | cucchiaini da tavola di | olio d'oliva |
| 1 | | ajunien |
| 1 | | carota |
| 1 | gambo | sedano verde |
| 1 | cucchiaini 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 cucchiaini 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 cucchiaini 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

