



*Elvea, festa all'italiana*

## Ribollita



### ingredienten voor 4 Persone

|     |                         |                                      |
|-----|-------------------------|--------------------------------------|
| 5   | cucchiaini da tavola di | olio d'oliva                         |
| 1   |                         | ajruinen                             |
| 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 sommestamente. 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*

