RIBOLLITA A MODO MIO

“UN MESE, UN PIATTO, UNA STORIA…”

OTTOBRE: RIBOLLITA A MODO MIO

Ottobre è il mese dove rinascono le verdure invernali, a cominciare dalla zucca, passando per i broccoli fino ad arrivare al cavolo nero. Con una madre toscana non potevo esimermi dal raccontarvi la ribollita, zuppa rinomata in tutto il mondo pur essendo in verità composta da… avanzi.

Sì, perché la ribollita, almeno a casa mia, si è sempre fatta utilizzando tutte quelle verdure rimaste dimenticate negli angoli del frigo e magari leggermente appassite, e con il pane raffermo un po’ indurito.

Ci sono degli ingredienti molto importanti che in verità non dovrebbero proprio mancare per ottenere un risultato perfetto: il cavolo nero e i fagioli borlotti. Ma vi assicuro che, seguendo la ricetta, anche se non dovessero esserci, otterrete un buon piatto.

INGREDIENTI:

fagioli borlotti lessati

cavolo nero

patate

zucca

pomodorini

cipolla e aglio e carota

olio, sale e pepe

pane raffermo

e poi quello che avete, che più vi piace o che è rimasto

PROCEDIMENTO:

Preparate un soffritto con olio, aglio, cipolla e carota, tutto tagliato a dadini. Quando è pronto, aggiungete le patate e di seguito tutte le altre verdure crude tagliate a tocchetti più o meno uguali. Fate insaporire bene, salate e aggiungete un po’ di acqua fin quasi a coprire il tutto. Cuocete a fiamma bassa con il coperchio fin quando le verdure saranno molto tenere, aggiungete poi i fagioli e continuate a tenere sul fuoco per qualche minuto.

Tagliate il pane a pezzi grossolani lasciando anche la crosta, unitelo alla zuppa, mescolate bene, spegnete il fuoco e lasciate riposare.

Dopo un po’ rimescolate ancora, finchè il pane non si sia sbriciolato quasi del tutto, vedrete che la vostra zuppa diventerà morbida e densa. Ultimate con olio a crudo e una generosa spolverizzata di pepe tassativamente macinato al momento.

L’ideale sarebbe gustare la zuppa dopo varie ore dalla preparazione, se non vi è possibile fatene di più in modo che vi avanzi anche per il giorno dopo, avrete così modo di vedere che il tempo dona molto a questo nostro primo piatto .

Un consiglio spassionato: cuocete la ribollita nella pentola di coccio, avrà un profumo che vi stupirà.

Con le quantità delle verdure regolatevi a piacere, per il pane invece non esagerate, se dovesse risultare troppo liquida siete sempre in tempo ad aggiungerlo.

Per una versione light: non fate il soffritto e mettete tutto a crudo

Per una versione golosa: nel soffritto aggiungete dei pezzetti di lardo o pancetta