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

---

“UN MESE, UN PIATTO, UNA STORIA: ottobre – vellutata di zucca

– Cenerentola: “Ma allora siete davvero la mia fata madrina?”

– Fata Madrina: “Beh certo, non mi metto mica a trasformare zucche per il primo che passa!”

Quando vedo una zucca, soprattutto di quelle belle grandi e rotonde, penso a quella che è la mia favola preferita: Cenerentola. E di come con una semplice bacchetta magica, un ortaggio venga trasformato in una favolosa carrozza.

Poi, certo, penso anche alle zucche di Halloween, una festa non proprio nostra, popolata di zucche buone, zucche cattive e dolcetti o scherzetti.

Quello che mi affascina quando vedo le colture di zucche è il colore arancio acceso che spicca in mezzo a foglie e riccioli verdi che da pochi semi sono capaci di infestare interi orti.

La zucca è un alimento molto versatile, ottimi i primi come pasta, gnocchi, ravioli, risotti e zuppe; molto buono come contorno e perché no, come ingrediente di particolari crostate

abbinato a mele e gocce di cioccolato fondente.

Vi propongo per questo mese di ottobre una morbida vellutata.

INGREDIENTI:

zucca

patate

cipolle

acqua

olio ev, sale e pepe, rosmarino

PROCEDIMENTO:

Sbucciate la zucca e tagliatela a quadrotti, stessa cosa per le patate, consideratene 1/3 come quantità rispetto alla zucca, servono solo per dare morbidezza senza dover utilizzare panna o farine.

Mettere tutto in una pentola con un cipollotto tagliato sottile e acqua fino a coprire gli ortaggi, anche meno. Aggiungere un pochino di sale grosso e un giro d’olio. Coprire e far cuocere finchè risulti tutto molto morbido. Scolare un po’ di acqua e tenerla da parte. Frullare con il mixer ad immersione fino ad ottenere un composto liscio liscio. Se serve aggiungere un po’ d’acqua che avete messo da parte.

La vellutata è pronta da servire molto calda dopo aver

macinato sopra del pepe e aggiunto del rosmarino fresco.

Per i più golosi consiglio di mettere qualche cubetto di gorgonzola sul fondo della scodella; per gli amanti dell’Oriente a fine cottura ultimare con un cucchiaio scarso di curcuma, e per gli affamati, aggiungere dei cubetti di pane tostato e una spolverizzata di parmigiano.