Ribollita

Una Sopa Toscana Tradicional, el ribollita, era, y es, dentro AL alcance de cualquiera bolsa, y es tan bueno que incluso aquéllos que cuidadosamente evitaban los platos plebeyos cuando antes las comidas buscaban unas connotaciones sociales El palabra ribollita traduce literalmente como precocinado , y para un ribollita para ser auténtico debe contener col de la negro-hoja, una berza invernal larga-de hojas las cuales son de un verde puro, y qué tiene los armónicos amargos distintivos.

LOS INGREDIENTES:

1 cabeza de col de la negro-hoja
¼ una cabeza de berza de Savoy
1 manojo de chard suizo
1 puerro
1 cebolla
2 patatas
2 zanahorias
2 calabacines
2 apio se acerca furtivamente a
300 gramos (aprox. 10.6 onzas) de cannellini (los frijoles blancos)
2 tomates de la ciruela pelados
La virgen extra el aceite verde oliva
La sal y pimienta
250 gramos (aprox. 8.8 onzas) de rancio casero blanco
El pan italiano

LA PREPARACIÓN:

El Pre-remojo los frijoles durante aproximadamente 8 horas y los hierve en dos cuartos de galón de agua. (No deseche el agua) En otra olla, sofría las cebollas rebanadas en el aceite de la aceituna y despacio agregue todas las otras verduras, cortadas en los pedazos cortos y gruesos grandes.

Permítales despacio ablandar durante aproximadamente 10 minutos y agregue la mitad de los frijoles y el agua sobrante de los frijoles cocinados.

El puré la otra la mitad de los frijoles restantes y agrega a la mezcla anterior con la sal y pimienta.

Cocine encima del calor bajo durante aproximadamente dos horas. Agregue el pan rebanado, revuelva bien y permítale hervir durante diez más minutos y permita la posición.

Sirva en un recipiente con un poco de aceite virgen extra de oliva para darle un toque acabado de sabo