
RIBOLLITA: LA RICETTA DELL'ARTUSI

Postato da francesca - 2008/12/28 20:39

Ecco la ricetta della ribollita secondo il mitico gastronomo fiorentino:

INGREDIENTI:

1 ciuffo di cavolo nero
1/4 di cavolo verza
1 mazzetto di bietola
1 porro
1 cipolla
2 patate
2 carote
2 zucchine
2 gambi di sedano
300 g. di fagioli cannellini
2 pomodori pelati
olio extra vergine di oliva
sale e pepe
250 g. di pane casalingo raffermo

PREPARAZIONE:

Mettere a bagno i fagioli per circa 8 ore, lessateli in due litri di acqua. In altra pentola fate rosolare la cipolla tagliata a fettine nell'olio di oliva, aggiungete via via tutte le altre verdure tagliate grossolanamente e fatele appassire piano piano per circa 10 minuti, aggiungete quindi l'acqua di cottura dei fagioli e la metà degli stessi. L'altra metà li aggiungerete dopo averli passati al setaccio. Regolate di sale e pepe e fate cuocere a fuoco basso per circa due ore. A questo punto aggiungete il pane raffermo tagliato a fettine, mescolate bene e fate bollire per altri dieci minuti. Lasciate riposare e servite in piatti di coccio con un filo d'olio extra vergine d'oliva rigorosamente toscano.

Re:RIBOLLITA: LA RICETTA DELL'ARTUSI

Postato da miele - 2008/12/28 20:57

:) :) :buone feste Francesca :) :cheer: :kiss:

Re:RIBOLLITA: LA RICETTA DELL'ARTUSI

Postato da boombasticat - 2008/12/28 22:18

Grazie mitica Franci!!!! Siamo state benissimo e abbiamo mangiato alla grande, sei una super cuoca!!!

Grazie!!!

:kiss: :kiss: :kiss: :kiss: :kiss:

Re:RIBOLLITA: LA RICETTA DELL'ARTUSI

Postato da pia - 2008/12/29 09:07

Che buona!P Sono anni che non la mangio. Quasi quasi approfitto della ricetta... Slurp

Re:RIBOLLITA: LA RICETTA DELL'ARTUSI

Postato da Vanth - 2009/01/07 15:53

Da mezza toscana, mi permetto di dire che l'Artusi è impreciso: i fagioli che servono per la ribollita sono i toscanelli e non i cannellini, poiché questi ultimi hanno la buccia dura.

Da mezza nordica, ammetto l'inimmaginabile difficoltà di reperire i toscanelli.
Consiglio quindi di sbucciare i cannellini, magari aggiungendo gli interi più verso la fine della cottura.
Infine, il pane "casalingo" dovrebbe essere senza sale! ;)

=====

Re:RIBOLLITA: LA RICETTA DELL'ARTUSI

Postato da camillo - 2009/01/07 16:14

Scusate ma per toscanelli si intende il "fagiolo di Bigliolo"?:dry:

=====

Re:RIBOLLITA: LA RICETTA DELL'ARTUSI

Postato da nuvola - 2009/01/15 00:52

wow... mi sono persa questo post ... e me la faccio proprio che non l ho mai sentita:laugh:

=====