

Ingredienti

12 fette di pane raffermo toscano sciocco, cioè senza sale
500 gr di fagioli zolfini o toscanelli
1 mazzo di cavolo nero
1 mazzo di bietola
500 gr verza (cavolo cappuccio)
2 carote
1 cipolla
1 porro
1 costola di sedano
1 pizzico di pepolino (detto anche timo)
100 gr di pancetta tesa (facoltativa)
2 pomodori pelati sbollentati
olio (toscano), aglio, salvia, rosmarino, sale e pepe

Ricetta

Cominciate cuocendo i fagioli, se non ne avete già di quelli precotti.
In una pentola (sarebbe perfetta in terracotta) preparate il soffritto
con l'olio, la pancetta tagliata a dadini,
la cipolla, una carota ed una costola di sedano tritati.
Private il cavolo nero e la verza della costola centrale
e tagliuzzateli grossolanamente per unirli al soffritto.
Unite il porro (la parte bianca) e la seconda carota entrambi tagliati a fettine;
aggiungete poi la bietola pulita e privata della costa più dura.
Passate la metà dei fagioli ed uniteli alla minestra
insieme ad una parte del liquido di cottura (tenete da parte il resto).
Aggiungete i due pomodori tagliati grossolanamente,
precedentemente sbollentati e privati della buccia.
Dopo una mezzora di cottura unite i rimanenti fagioli e fate cuocere per altri quaranta minuti
avendo cura che rimanga abbastanza liquida,
usando anche l'acqua di cottura dei fagioli mantenuta calda.
Aggiungete un pizzico di pepolino a fine cottura.
In una zuppiera alternate poi uno strato di fette di pane alla minestra fino ad esaurimento.
Dopo circa un'oretta mescolate la minestra in maniera da frantumare il pane ormai imbevuto.

A questo punto la minestra di pane è pronta!
È sì, avete capito bene...perché questa zuppa possa essere chiamata ribollita,
dovrete aspettare il giorno dopo, rimettendola sul fuoco con un po' d'olio.
Fatto ciò potete servirla a temperatura media
con una spolverata di pepe e un filo d'olio crudo. BUON APPETITO!