

RIBOLLITA / SOUPE DE LEGUMES TOSCANE

2 h 30 min

facile

bon marché

| | | |
|---|---|---|
| 3 pommes de terre 2 carottes 3 tomates (en conserve hors saison) 1 poireau | 1 branche de céleri 2 gousses d'ail sel et du poivre huile d'olive 1 branche de romarin | 1 chou noir ½ chou vert 400 g de haricots secs 2 oignons 1 botte d'épinards pain sec |
|---|---|---|

Préparation

Temps total: 2 h 30 min

Préparation: 30 min

Repos:

Cuisson : 2 h

Étape 1

La veille, faire tremper les haricots secs (toute la nuit). Le lendemain, faire cuire les haricots pendant 3/4 d'heure à la cocotte minute.

Étape 2

Dans un faitout, faire blondir les oignons et l'ail avec l'huile d'olive et le romarin.

Étape 3

Ajouter tous les légumes coupés en petits morceaux, faire revenir, saler, poivrer et mettre les tomates pelées et coupées en quatre.

Étape 4

Mixer les trois quarts des haricots secs dans leur eau de cuisson. Verser ce mélange dans le fait-tout avec les légumes.

Étape 5

Faire cuire à feu doux pendant une heure en ajoutant de l'eau tiède si nécessaire.

Étape 6

Cinq minutes avant la fin de la cuisson, ajouter les haricots secs entiers et le pain en morceaux.

Étape 7

Dans la tradition florentine, cette soupe doit être réchauffée le lendemain et servie avec un filet d'huile d'olive.