

Sopa camponesa toscana – Ribollita

DIFICULDADE: 4 -6

TEMPO DE PREPARO: 30 minutos

TEMPO DE COZIMENTO: 2-3 horas

INGREDIENTES:

- 500g de feijão branco, de molho de um dia para o outro (preparar na noite anterior)
- 100ml de Azeite de Oliva Extra Virgem Toscano Filippo Berio + porção adicional para finalizar
- 1 cebola picada
- 1 talo de aipo picado
- 2 a 3 cenouras picadas
- 2 batatas cortadas em cubos
- 1 a 2 abobrinhas picadas
- 1 punhado de folhas de acelga picadas
- 1 couve crespa picada ou um punhado de couve-cavaleiro picada
- 1 ramo de salsinha picada
- Pão rústico, cortado em fatias finas
- Noz-moscada ralada na hora (opcional)
- Sal e pimenta para temperar

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Coloque o feijão branco em uma panela grande, adicione água até cobrir e leve à fervura. Reduza o fogo e deixe cozinhar por 40 minutos.

Enquanto isso, aqueça o Azeite de Oliva Extra Virgem Toscano Filippo Berio em outra panela grande. Adicione a cebola, o aipo, as cenouras, as batatas e as abobrinhas e cozinhe em fogo bem baixo, mexendo ocasionalmente, por 30 minutos — essa será sua base, que é conhecida como 'soffritto' em Italiano. Tempere com sal; adicione a acelga e a couve e cozinhe por alguns minutos. Cubra a panela.

Escorra o feijão e reserve o líquido do cozimento. Peneire metade do feijão e coloque em um recipiente (ou use o liquidificador). Em seguida, coloque o purê na panela com os vegetais e mexa. Adicione o líquido do cozimento e deixe cozinhar por 1 hora. Adicione o restante do feijão e a salsinha e cozinhe por mais 1 hora.

Retire a sopa do fogo e tempere com sal e pimenta a gosto. Adicione a noz-moscada ralada na hora (opcional). Sirva quente



com pão rústico fatiado e regue generosamente com Azeite de Oliva Extra Virgem Toscano Filippo Berio.

RECOMENDAÇÃO DE VINHO:

A combinação perfeita para esta substanciosa sopa de inverno é um vinho tinto jovem, fresco e ligeiramente encorpado, como um Sangiovese Toscano IGT.

VOCÊ SABIA?:

O segredo para esta sopa toscana de vegetais é o Azeite de Oliva. Tradicionalmente feita para destacar o azeite de oliva toscano extra virgem fresco, esta sopa é um dos pratos mais populares da culinária toscana tradicional. O termo 'Ribollita' significa, literalmente, 'fervido novamente' e se refere ao fato de que os vegetais usados para preparar esta sopa são normalmente sobras de outros pratos, cozidos novamente com pão e, claro, azeite de oliva.

Esta sopa pode ser congelada por até 2 meses ou armazenada na geladeira em um recipiente hermeticamente fechado por 2 a 3 dias.

Prepare com: [Toscano](#)