

Zuppa di pane o ribollita

Preparare un soffritto con sedano, carota, porro o cipolla e olio. Aggiungere il cavolo nero e del pomodoro e acqua e sale quanto basta. Cuocere a fuoco lento.

A parte cuocere i fagioli bianchi (circa 500 grammi); una volta cotti i fagioli passarne un po' nel passaverdura ed unirli al brodo di verdure assieme al resto dei fagioli rimasti interi. In una zuppiera capiente mettere sul fondo fette di pane casereccio tagliato sottile e versare sopra il composto di fagioli e verdure.

“il profumo e il calore di questa zuppa riscaldava e nutriva anche il cuore”

