



Ribollita di mamma Nunzia - [Visualizza sul sito](#)
di silvia

primo piatto - zuppa - ortaggi - pane abbrustolito

Ingr.
Cipolla, carota, sedano, a pezzetti
Cavolo verza, cavolo nero, bieta a striscioline, patate a tocchetti
1 scatola fagioli canellini
pane rafferma abbrustolito
sale, peperoncino, olio

Rosolare cipolla, carota, sedano in olio per 10 minuti.
Aggiungere le verdure e le patate, pochi minuti e ricoprire d'acqua. Salare.
Far cuocere finchè le patate si disfano.
Quindi aggiungere i fagioli canellini e lasciare ancora 10 minuti.

Fare strati di pane abbrustolito alternati a ribollita e peperoncino, spolverare se si vuole con pecorino grattato.
E' più saporita il giorno dopo.