

Ribollita



Photos: © Innovations-Genossenschaft dieCuisine



Conseils supplémentaires

de John Vosanibola

Chef chez dieCuisine

- Pour une soupe plus onctueuse, écrase ou mixe une partie des haricots.
- La ribollita est souvent encore meilleure réchauffée le lendemain.



4 portions



45 min

2 c. à s. d'huile d'olive

1 oignon, coupé en dés

2 carottes, coupées en dés

2 branches de céleri,
coupées en dés

2 gousses d'ail, hachées

300 g de chou frisé,
coupé grossièrement

2 boîtes de haricots blancs
(d'environ 240 g poids égoutté
chacune), rincés

400 g de tomates concassées
(en boîte)

1,5 litre de bouillon de légumes

150 g de pain rassis, coupé en dés

Sel et poivre

1 c. à c. de thym séché ou
d'herbes italiennes

Un filet d'huile d'olive pour servir

Préparation

1. Fais chauffer l'huile d'olive dans une grande casserole. Fais revenir l'oignon, les carottes et le céleri pendant 5 minutes.
2. Ajoute l'ail et fais-le revenir brièvement.
3. Ajoute les tomates concassées, le bouillon de légumes et les herbes, puis laisse mijoter 10 minutes.
4. Ajoute le chou frisé et les haricots, puis poursuis la cuisson pendant 15 minutes.
5. Incorpore le pain et laisse mijoter encore 5 à 10 minutes, jusqu'à ce qu'il soit tendre et épaississe la soupe.
6. Sale et poivre.
7. Arrose d'un filet d'huile d'olive et sers.