

Ribollita

Une soupe rustique toscane, savoureuse et réconfortante, qui sublime les restes et réchauffe les cœurs.

Ingrédients :

Soupe de légumes type minestrone (fraîche ou en restes)

2 à 3 tranches de pain rassis

Parmesan râpé

2 gousses d'ail

Huile d'olive

Sel, poivre

Astuces du chef :

- Ajoutez quelques feuilles de chou noir ou de cavolo nero si vous en trouvez.
- Le pain de campagne ou au levain est idéal pour cette recette.
- La Ribollita est encore meilleure le lendemain, réchauffée une seconde fois comme le veut la tradition.

Préparation :

1. Préparez une soupe de légumes maison en morceaux, suffisamment liquide, avec ou sans légumineuses selon la saison.
2. Vous pouvez utiliser des restes de soupe, c'est l'essence même de cette recette.
3. Dans une grande casserole, faites chauffer un fond d'huile d'olive avec les gousses d'ail émincées.
4. Ajoutez le pain grossièrement coupé dès que l'ail commence à griller. Faites revenir quelques secondes.
5. Versez la soupe par-dessus et laissez mijoter à feu doux pendant 10 minutes.
6. Versez la soupe épaissie dans des cocottes, parsemez généreusement de parmesan.
7. Arrosez d'un filet d'huile d'olive et faites gratiner quelques minutes sous le grill.

Calories	Pour	Préparation	Cuisson	Difficulté	Allergènes
—	—	—	—	—	—
~350 kcal/portion	4 personnes	15 min (ou 1h30 avec soupe maison)	10 min	Facile	Gluten, lait