

## Ribollita *(Minestre in brodo)*



### Preparazione

Tagliare le verdure a pezzettoni.  
Far saltare le verdure nella pentola fino a che non saranno dorate.  
Aggiungere i fagioli e far saltare.  
Aggiungere il farro.  
Aggiungere le lenticchie.  
Coprire con 1 litro d'acqua e far bollire per 2 ore. Nel mentre l'acqua evaporerà, quindi aggiungerne man mano un altro litro.  
Quando la ribollita sarà pronta, lasciarla riposare per un giorno, quindi aggiungere altra acqua per allungare un po' e servire con del pane raffermo fatto a pezzetti e tanto olio a crudo.

### Consigli

Non sapete cosa preparare per una cena invernale in compagnia di alcuni amici vegetariani? La ribollita, considerando che è composta essenzialmente da verdure, è un'ottima proposta.

### Curiosità

La ribollita, pietanza invernale nota in tutta Italia, è una specialità tipica della regione Toscana e, in modo particolare, della città di Firenze.

### Informazioni

**Preparazione** 20 minuti

**Cottura** 120 minuti

**Dosi per** 4 persone

**Difficoltà** Facile

la terra di **Puglia**



**ACQUISTA SUL NOSTRO SHOP**

Autentici prodotti di Puglia solo su  
[shop.laterradipuglia.it](http://shop.laterradipuglia.it)

**Sconto del 10%**  
utilizzando questo codice entro 31/12

RICETTE-2016

[clicca qui per accedere](#)

### Ingredienti

**Fagioli borlotti** 250 grammi (ammollati)

**Farro** 50 grammi

**Lenticchie** 40 grammi

**Cavolo nero** 200 grammi

**Carote** 50 grammi

**Cipolle** 50 grammi

**Sedano** 20 grammi

**Pane** (raffermo)

**Olio extra vergine di oliva**

**Sale**

**Pepe**

**Acqua** 2000 millilitri