

Ribollita Çorbası

Toplam 60 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 45 dk

6 kişilik

Orta

~300 kcal

Açılış 17/10

Ribollita, cannellini fasulyesi, kara lahana, sebze ve bayat ekmeği koyu kıvamda çorbaya dönüştüren Toskana klasiğidir.

Malzemeler

- 2 su bardağı Cannellini fasulyesi
- 300 gr Kara lahana
- 150 gr Bayat ekmeği
- 1 adet Soğan
- 1 adet Havuç
- 2 dal Kereviz sapı
- 3 adet Domates
- 5 su bardağı Sebze suyu
- 40 gr Parmesan
- 4 yemek kaşığı Zeytinyağı

Yapılışı

1. Soğan, havuç ve kerevizi zeytinyağında 2 dakika yumuşatın.
2. Domatesi ekleyip 6 dakika sos haline getirin.
3. Fasulyenin yarısını tencereye katın.
4. Sebze suyu ve kalan fasulyeyi ekleyip 15 dakika kaynatın.
5. Doğranmış kara lahanayı ekleyip 10 dakika pişirin.
6. Bayat ekmeği parçalayarak çorbaya karıştırın.
7. Ribollitayı 5 dakika dinlendirip zeytinyağı ve parmesanla servis edin.

PÜF NOKTASI

Bayat ekmeği son bölümde eklemek çorbayı koyulaştırır ama hamurlaştırmaz.

SERVIS ÖNERİSİ

Üzerine zeytinyağı gezdirip parmesanla sıcak kaselerde servis edin.

Alerjenler

Gluten

Kereviz

Süt

