

Ribollita

Toplam 95 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 45 dk

6 kişilik

Orta

~240 kcal

Açlık bar 6/10

Toskana mutfağından gelen, kara lahana ve fasulyeyle koyulaşan rustik bir sebze çorbası.

Malzemeler

- 1 demet Kara lahana
- 2 su bardağı Haşlanmış kuru fasulye
- 4 dilim Bayat ekmeği
- 1 adet Soğan
- 3 adet Domates
- 1 adet Havuç
- 1 dal Kereviz sapı
- 3 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 1 çay kaşığı Tuz

Yapılışı

1. Soğan, havuç ve kerevizi küçük doğrayın. Kara lahanayı 1 kg olarak doğrayın.
2. Soğan ve domatesi orta ateşte 8 dakika kavurun.
3. Kara lahana, fasulye ve suyu ekleyip 30 dakika pişirin.
4. Bayat ekmeği parçalayarak tencereye katın.
5. Çorbayı 10 dakika dinlendirin, ekmeği sızdırarak gövde versin.
6. Zeytinyağı gezdirip servis edin.

PÜF NOKTASI

Bayat ekmeği çorbanın kıvamını artırır. Taze ekmeğin dokusunu vermez.

SERVIS ÖNERİSİ

Üzerine zeytinyağı gezdirerek servis edin.

Alerjenler

Gluten

Kereviz