

# Sopa de verduras y aceite de oliva («ribollita» toscana)

Como su nombre bien indica, la clave de esta sopa toscana de verduras es el aceite de oliva. Elaborada tradicionalmente para resaltar el sabor del aceite de oliva virgen extra recién exprimido de la Toscana, esta sopa es uno de los platos más populares de la gastronomía tradicional toscana. El término «ribollita» significa literalmente «recocado», y hace referencia a que las verduras que se utilizan para hacer esta sopa solían ser sobras de platos anteriores, cocidas nuevamente con pan y, por supuesto, aceite de oliva.

SERVES: 4-6

PREPARATION TIME: 30 minutos

COOKING TIME: 2-3 horas

## Ingredients

Para preparar la noche de antes

- 500 g de alubias «cannellini» secas, remojadas durante la noche (ver más abajo)

Es necesario preparar estos ingredientes antes de seguir las instrucciones

- 100 ml de aceite de oliva virgen extra Filippo Berio Toscana y un poco más para el acabado
- 1 cebolla, picada
- 1 tallo de apio, picado
- 2-3 zanahorias, picadas
- 2 patatas, cortadas en cubitos
- 1-2 calabacines, en rodajas
- 1 manojo de hojas de acelga suiza, trituradas
- 1 col de Saboya, o un manojo de «cavolo nero» (col rizada negra), triturada
- 1 ramita de perejil de hoja plana, picada

- Pan de estilo rústico, en rebanadas finas
- Nuez moscada recién rallada (opcional)
- Sal y pimienta al gusto

## Method

1. Colocamos las alubias «cannellini» en una cacerola grande, vertemos agua hasta cubrir las y la ponemos a hervir. Bajamos el fuego y cocinamos a fuego lento durante 40 minutos.
2. Mientras tanto, calentamos el aceite de oliva virgen extra Toscano en otra cacerola grande. Añadimos la cebolla, el apio, las zanahorias, las patatas y los calabacines y cocinamos a fuego muy lento durante 30 minutos. Removemos ocasionalmente. Estará será base de la receta y se conoce como «soffritto» en italiano. Sazonamos con sal. Añadimos la acelga suiza, la col rizada y cocinamos, removiendo durante unos minutos. Cubrimos la cacerola.
3. Escurrimos las alubias y reservamos el líquido de cocción. Pasamos la mitad de las alubias a un bol a través de un colador o usando una licuadora. Añadimos el puré a la cacerola con las verduras. Incorporamos el líquido de cocción reservado y cocinamos a fuego lento durante 1 horas. Añadimos las demás alubias enteras y el perezil y cocinamos a fuego lento durante 1 hora más.
4. Retiramos la sopa del fuego y salpimentamos al gusto. Añadimos la nuez moscada recién rallada (opcional) Servimos caliente sobre rebanadas de pan de estilo rústico y echamos un buen chorrito de aceite de oliva virgen extra Filippo Berio Toscano.