

LE RICETTE DEI SOGNATORI DEL GUSTO

DI MARCO STABILE

LA RIBOLLITA DI MARE, QUANDO IL CAVOLO NERO NON C'È PIÙ...



Ingredienti per 2 persone

- 1 carota
- 1 cipolla rossa
- 1 patata
- 2 pomodori rossi maturi
- 1 mazzetto di timo fresco
- 1 costola di sedano
- 2 foglie di alloro
- 1 bottiglia di olio extravergine d'oliva toscano
- 300g pane toscano (rigorosamente toscano)
- 50g per ognuno dei 6 tipi di alghe (kombu, kombu zuccherina, wakame, lattuga di mare, muschio irlandese, spaghetti di mare)
- 70g fagioli zolfini cotti

Procedimento

Tritare le cipolle e farle rosolare con olio extravergine d'oliva, aggiungere i pomodori e ridurre i succhi al 50%. Tagliare tutte le altre verdure a cubetti e far cuocere con un goccio d'acqua con le foglie di alloro a fuoco lento e a pentola coperta.

Unire i due composti filtrando con un colino il pomodoro e la cipolla, in modo da far passare il succo, ma non i semi e la fibra delle cipolle. Far cuocere ancora a fiamma bassa e portare a cottura: unire a questo punto le alghe facendo cuocere ancora pochi istanti.

Tagliare il pane toscano a fette sottilissime e farle tostare in forno. A questo comporre la ribollita in un coccio intervallando minestra e fette di pane, aggiungendo ogni volta un generoso filo d'olio extravergine d'oliva e i fagioli cotti. Far riposare per 30 minuti e poi scaldare a fiamma viva.

La ribollita va servita ben calda.