Ribollita toscana, la ricetta secondo Pellegrino Artusi

La Ribollita toscana che Artusi chiama “Zuppa toscana di magro alla contadina” è stata, da lui inserita, come ricetta n° 58, nel celebre manuale “ La scienza in cucina e l’arte di mangiar bene“.

Ribollita toscana, ricetta di Pellegrino Artusi.

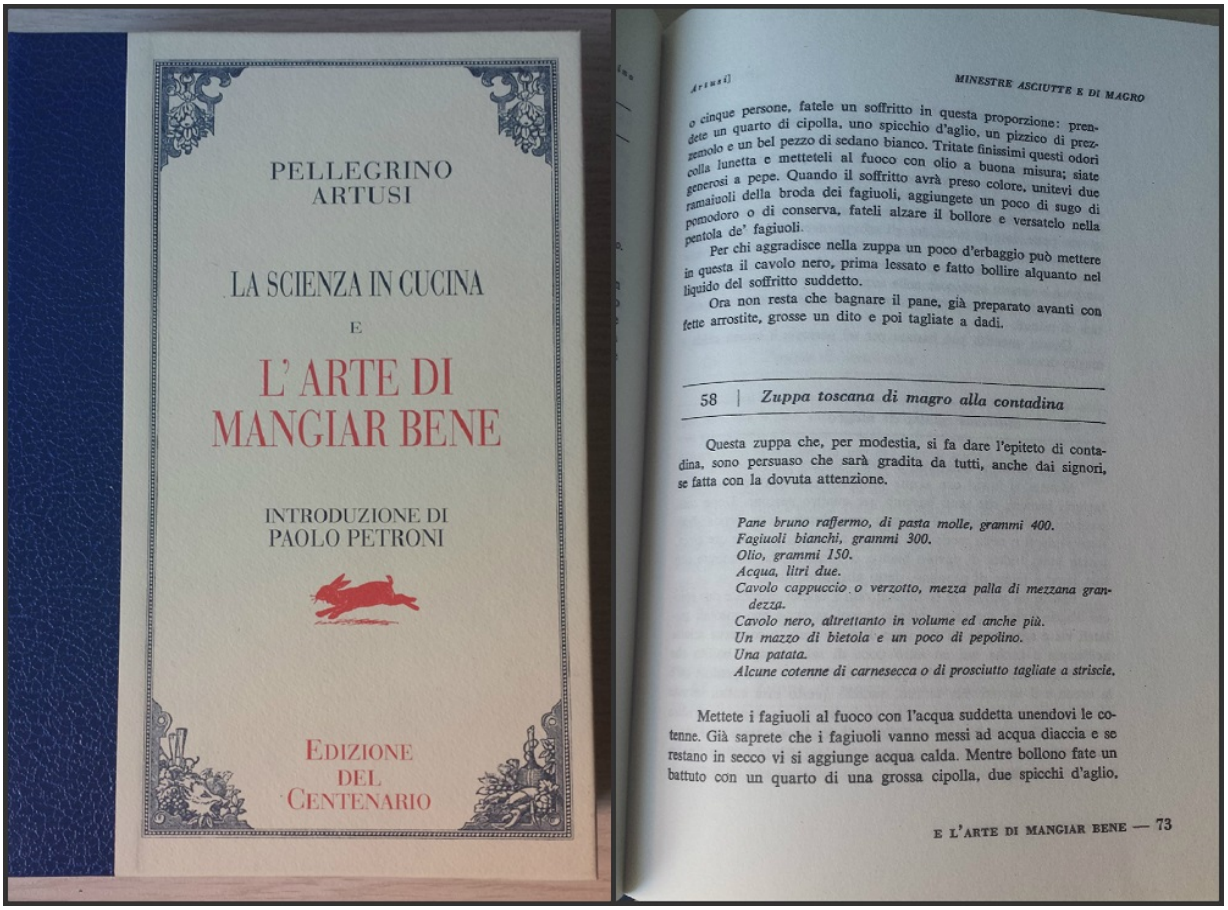
Ribollita toscana di Pellegrino Artusi

Pellegrino Artusi. Questa zuppa che, per modestia, si fa dare l'epiteto di **contadina**, sono persuaso che sarà gradita da tutti, anche dai signori, se fatta con la dovuta attenzione.

Pane bruno raffermo, di pasta molle, grammi 400.
Fagiuoli bianchi, grammi 300.
Olio, grammi 150.
Acqua, litri due.
Cavolo cappuccio o verzotto, mezza palla di mezzana grandezza.
Cavolo nero, altrettanto in volume ed anche più.
Un mazzo di bietola e un poco di pepolino.
Una patata.
Alcune cotenne di carnesecca o di prosciutto tagliate a striscie.

Mettete i fagiuoli al fuoco con l'acqua suddetta unendovi le cotenne. Già saprete che i fagiuoli vanno messi ad acqua diaccia e se restano in secco vi si aggiunge acqua calda. Mentre bollono fate un battuto con un quarto di una grossa cipolla e due spicchi d'aglio, due pezzi di sedano

lunghi un palmo e un buon pizzico di prezzemolo. Tritatelo fine, mettetelo al fuoco con l'olio soprindicato e quando avrà preso colore versate nel medesimo gli erbaggi tagliati all'ingrosso, prima i cavoli, poi la bietola e la patata tagliata a tocchetti. Conditeli con sale e pepe e poi aggiungete sugo di pomodoro o conserva, e se nel bollire restassero alquanto asciutti bagnateli con la broda dei fagiuoli. Quando questi saranno cotti gettatene una quarta parte, lasciati interi, fra gli erbaggi unendovi le cotenne; gli altri passateli dallo staccio e scioglieteli nella broda, versando anche questa nel vaso dove sono gli erbaggi. Mescolate, fate bollire ancora un poco e versate ogni cosa nella zuppiera ove avrete già collocato il pane tagliato a fette sottili e copritela per servirla dopo una ventina di minuti.
Questa quantità può bastare per sei persone; è buona calda e meglio diaccia.


PELLEGRINO ARTUSI

LA SCIENZA IN CUCINA E L' ARTE DI MANGIAR BENE

INTRODUZIONE DI PAOLO PETRONI

EDIZIONE DEL CENTENARIO

Artusi MINESTRE ASCIUTTE E DI MAGRO

o cinque persone, fatele un soffritto in questa proporzione: prendete un quarto di cipolla, uno spicchio d'aglio, un pizzico di prezzemolo e un bel pezzo di sedano bianco. Tritate finissimi questi odori colla lunetta e metteteli al fuoco con olio a buona misura; siate generosi a pepe. Quando il soffritto avrà preso colore, unitevi due ramaiuoli della broda dei fagiuoli, aggiungete un poco di sugo di pomodoro o di conserva, fateli alzare il bollore e versatelo nella pentola de' fagiuoli.

Per chi aggradisce nella zuppa un poco d'erbaggio può mettere in questa il cavolo nero, prima lessato e fatto bollire alquanto nel liquido del soffritto suddetto.

Ora non resta che bagnare il pane, già preparato avanti con fette arrostite, grosse un dito e poi tagliate a dadi.

58 | *Zuppa toscana di magro alla contadina*

Questa zuppa che, per modestia, si fa dare l'epiteto di contadina, sono persuaso che sarà gradita da tutti, anche dai signori, se fatta con la dovuta attenzione.

Pane bruno raffermo, di pasta molle, grammi 400.
Fagiuoli bianchi, grammi 300.
Olio, grammi 150.
Acqua, litri due.
Cavolo cappuccio o verzotto, mezza palla di mezzana grandezza.
Cavolo nero, altrettanto in volume ed anche più.
Un mazzo di bietola e un poco di pepolino.
Una patata.
Alcune cotenne di carnesecca o di prosciutto tagliate a striscie.

Mettete i fagiuoli al fuoco con l'acqua suddetta unendovi le cotenne. Già saprete che i fagiuoli vanno messi ad acqua diaccia e se restano in secco vi si aggiunge acqua calda. Mentre bollono fate un battuto con un quarto di una grossa cipolla, due spicchi d'aglio,

E L'ARTE DI MANGIAR BENE — 73

Ricetta di Pellegrino Artusi della Zuppa toscana di magro alla contadina.

Ricetta originale riportata fedelmente.

Data di creazione
13/03/2017
Autore
redazione