

Zuppa toscana: la buona minestra di pane, fagioli e cavolo nero

scritto da Guest Star | 24/04/2019



Da piatto povero dei contadini a ricetta presente sui menù di tutti i ristoranti, anche quelli più prestigiosi. Ecco come si prepara la celebre minestra di pane di cui in ogni zona propone una variante.

Articolo di Samantha Macchia

Minestra di pane, ribollita, zuppa toscana di fagioli e cavolo nero. Sono molti i nomi che vengono dati a questa **ricetta tipica della Toscana** che presenta **diverse varianti** in base alle zone in cui viene preparata

Nel territorio pisano, ad esempio, viene chiamata semplicemente “**zuppa**” e questa che proponiamo è una ricetta tradizionale di famiglia, annotata su fogli ingialliti dal tempo.

Zuppa toscana di pane, fagioli e cavolo nero: la ricetta antica

La [zuppa toscana](#) nasce come piatto povero contadino che, anticamente, si preparava per recuperare il pane raffermo nonché i vari frutti dell’orto. Tra questi, ci sono il cavolo nero – che tradizionalmente doveva avere le foglie “ammorbidite” da una gelata invernale – e i fagioli borlotti.