

# ZUPPA DI PANE TOSCANA



La zuppa di pane toscana è un primo piatto della trazione, una minestra povera composta da verdure, legumi e pane sciocco, il pane Toscano DOP senza sale.

È una ricetta contadina che veniva preparata con gli ingredienti semplici e genuini che offriva la terra. È ricca, nutriente e saporita, il giorno dopo poi è ancora più buona ed è deliziosa anche fredda!

Facile 85' Primo

## INGREDIENTI (4 PERSONE)

- 400 gr [Cannellini 400 g](#)
- 1 litro Acqua
- 2 mazzi Bietola
- 2 Carote
- 1 Cavolo nero
- 2 Cipolle
- 1 cucchiaio Concentrato di pomodoro De Rica
- 4 cucchiaini Olio extra vergine di oliva
- 300 gr Pane rafferma toscano
- 2 Patate medie
- q.b. Pepe nero
- q.b. Sale
- 2 coste Sedano
- mezzo cavolo Verza

## PRODOTTO USATO PER QUESTA RICETTA:



## PREPARAZIONE

1. Tritate sedano, carota e cipolla e metteteli all'interno di un tegame.
2. Versate l'olio e fate soffriggere il trito.
3. Unite il cavolo nero e la verza ben sciacquati e tagliati grossolanamente.
4. Sbucciate e tagliate a tocchetti le patate, unitele al tegame con il concentrato di pomodoro e mescolate il tutto.
5. Versate l'acqua e fate cuocere per 10 minuti.
6. Unite poi i fagioli cannellini ben scolati, un po' interi e un po' passati con il passaverdure, salate, pepate e proseguite la cottura per un'ora a fuoco lento. Se necessario, aggiungete altra acqua.
7. A cottura ultimata, mettete in una zuppiera dei pezzettini di pane e alternateli alla zuppa di verdure, realizzando 3-4 strati. La zuppa di pane toscana è pronta, potete servirla subito o gustarla fredda, il giorno dopo sarà ancora più buona!