ZUPPA FRANTOIANA

La zuppa frantoiana è un piatto toscano genuino, fatto con verdure, legumi, pane raffermo e olio nuovo, simbolo di tradizione e sapori autentici.

Facile 20' Primo

INGREDIENTI (4 PORZIONI)

- 250 g Borlotti al naturale 400 g
- 1 Carota
- 1 mazzo Cavolo nero
- 1 Cipolla
- 1 Costa di sedano
- q.b. Olio d'oliva
- 4 fette Pane casereccio
- 2 Patate
- q.b. Pepe
- 300 g Polpa di zucca
- q.b. Sale

PRODOTTO USATO PER QUESTA RICETTA:

PREPARAZIONE

1. Per prima cosa preparate il soffritto: tritate finemente il sedano, la carota e la cipolla e fateli rosolare in una casseruola con l'olio d'oliva.
2. Quando saranno diventate trasparenti unite la zucca e le patate sbucciate tagliate a dadini dello stesso spessore.
3. Lasciate insaporire mescolando e poi unite il cavolo nero mondato e tagliato a listarelle e i borlotti scolati dal loro liquido di governo.
4. Coprite con acqua e cuocete per 40-50 minuti o fino a quando le verdure saranno tenere.
5. A questo punto aggiustate di sale e di pepe e girate.
6. Trasferite nei piatti da portata, condite con un filo d'olio a crudo e servite con le fette di pane tostato.

© 2026 Consorzio Casalasco del Pomodoro Soc.Agr.Coop. C.F. e P.IVA e Reg. Imprese: 00325250199 - R.E.A. CR 98044