



MINESTRA DI PANE

Zuppa di pane da mangiare con cipolline novelle fresche: un cucchiaino di minestra ed un morso al cipollotto! A Pian del Bigghi, vicino Ribolla, in settembre si tiene la Sagra della Zuppa di Pane col Cipollotto.

INGREDIENTI: 300 g di fagioli già lessati, verdure varie (due carote, due patate, una grossa cipolla, un quarto di cavolo verza, un cavolo nero, due coste di sedano, una decina di foglie di bietola, 2 pomodori) e un mazzo di cipolline novelle, olio, sale, pane raffermo.

PROCEDIMENTO: Si fa un soffritto con olio e cipolla, dorata la cipolla, si aggiunge pomodoro e sale, quindi verdure, patate, carote, bietole, sedano, fagioli..... praticamente tutto quello che si trovava nell'orto. Tagliate a pezzetti, si mescola e si fa insaporire, aggiungere acqua calda e far bollire per circa un'ora. Intanto in una zuppiera si mettono delle fette sottili di pane raffermo e quando la zuppa è pronta si versa sul pane, si copre la zuppiera e si aspetta che il pane si bagni.



ABBINAMENTO VINO
MACCHIAIOLO
DOC
Maremma Toscana Rosato

Fonte ricetta

#Maremmans

