



RIBOLLITA AL MODO DI CALDANA

La Ribollita è un tipico piatto fiorentino, conosciuto anche in Maremma ma certamente non tradizionale di questi luoghi. Tuttavia nel territorio di Caldana se ne fa una versione che aggiunge le uova alla zuppa fiorentina, contaminandola quindi con l'acquacotta maremmana.

Leggenda popolare vuole che il Granduca Leopoldo II venisse a Caldana, il cui nome indica la presenza di sorgenti d'acqua calda oggi scomparse in conseguenza dell'attività mineraria di Ravi e Gavorrano, "a passar l'acque" e che i suoi soggiorni avessero comportato l'importazione di alcune ricette della corte fiorentina. Anche se tale fatto risulta non documentato, certo è però che nel 1828 Leopoldo II "la mattina del 3 dicembre [...] inaspettatamente onorò il popolo caldanese della sua Imperiale e Reale presenza, ove, sceso da cavallo, fra l'affollato popolo, scortato dal suo seguito, fu accompagnato [...] alla Chiesa parrocchiale. Visitato che ebbe l'accennato Tempio, ed ancora l'antica Chiesa, proseguì il suo viaggio verso il padule".

INGREDIENTI: fagioli cannellini, verdure varie (due carote, cavolo verza, due patate, una grossa cipolla, due coste di sedano, una decina di foglie di bietola, 2 pomodori), 200 g di pane toscano raffermo, 3 uova, olio e.v.o.

PROCEDIMENTO: Mettere i fagioli a bagno per 12 ore. In una pentola far appassire con poco olio e un po' d'acqua un battuto di cipolla, aggiungere le bietole tagliate a listarelle, quindi le carote a tocchetti e la verza affettata sottilmente, il sedano tritato grossolanamente, i pomodori e le patate a cubetti. Aggiungere abbondante acqua e i fagioli: salare e cuocere finché i fagioli non sono cotti. Sbattere le uova con un po' di sale e aggiungere il composto al minestrone già cotto, rimescolando a formare una "stracciatella". In un vassoio mettere a strati il pane affettato sottile e il minestrone, condire con olio d'oliva, far riposare 15' e servire.

Fonte ricetta

#Maremmans

ABBINAMENTO VINO
LEOPOLDO II DOC
Maremma Toscana Cilieggiolo

