

Ribollita nella terracotta



Ingredienti:

250 g cavolo nero

250 g bieta coste

250 g cavolo verza

2 patate

1 carota grande

1 costola sedano

1 cipolla grande

1 scatola fagioli cannellini cotti

1 scatola polpa pomodoro

sale, pepe, rosmarino

Mettete nella terracotta 2 cucchiaini di olio di oliva, la cipolla, la carota ed il sedano tritati.



Coprite con Magic Cooker e cuocete sul fornello grande a fiamma alta per 10 minuti. Mescolate 1-2 volte durante la cottura.

Preparate nel frattempo le patate tagliati a cubetti piccoli, la bieta tagliata fine la parte delle coste e più grossa la parte delle foglie, il cavolo nero tagliato grosso, la verza tagliata fine...



... e aggiungete nella pentola.



Mescolate, coprite e continuate a fiamma alta 3 minuti poi aggiungete un trito di rosmarino, sale, pepe e 700 ml acqua calda. Mescolate bene, coprite e proseguite a fiamma alta finché fuoriesce il vapore poi a fiamma bassa per 20 minuti. Aggiungete la polpa di pomodoro ed i fagioli, una parte schiacciati con la forchetta e una parte interi.



Mescolate, coprite e cuocete a fiamma alta finché riprende il bollore poi a fiamma bassa per 10 minuti. Spegnete il fuoco e lasciate coperto 20 minuti.



Servite con pane abbrustolito messo sotto, un giro di olio di oliva e la zuppa sopra. Lasciate riposare finché si assorbe il liquido.

Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.