

# Floransa Ribollita Çorba

Toplam 80 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 60 dk

6 kişilik

Orta

~310 kcal

Ribollita, beyaz fasulye, kara lahana, sebze ve bayat ekmeği ağzateşte birleştiren yoğun bir Toskana çorbasıdır.

## Malzemeler

- 2 su bardağı Haşlanmış beyaz fasulye
- 1 demet Kara lahana
- 4 dilim Bayat ekmeği
- 2 adet Havuç
- 2 dal Kereviz sapı
- 1 adet Soğan
- 1 su bardağı Domates püresi

## Yapılışı

1. Soğan, havuç ve kerevizi zeytinyağında 8 dakika yumuşatın.
2. Kara lahanayı ince doğrayıp tencereye ekleyin.
3. Fasulye, domates püresi ve sıcak suyu katın.
4. Çorbayı kısık ateşte 35 dakika yoğunlaşana kadar pişirin.
5. Bayat ekmeği ekleyip 10 dakika daha kıvamlandırın.

### PÜF NOKTASI

Bayat ekmeği sonradan eklemek çorbayı koyultur ama hamurlaştırmaz.

### SERVIS ÖNERİSİ

Zeytinyağı gezdirip karabiberle sıcak servis edin.

## Alerjenler

Gluten

Kereviz