

Ribollita

Toplam 65 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 45 dk

6 kişilik

Orta

~240 kcal

Açılış 16/10

Toscana mutfağından gelen, kara lahana ve fasulyeyle koyulaşan rustik bir sebze çorbası.

Malzemeler

- 1 demet Kara lahana
- 2 su bardağı Haşlanmış kuru fasulye
- 4 dilim Bayat ekmeği
- 1 adet Soğan
- 3 adet Domates

Yapılışı

1. Sebzeleri tencerede 6-8 dakika yumuşatın.
2. Bakliyat ve sızma zeytinyağı ekleyip kaynatın.
3. Çorbayı 25-30 dakika pişirin.
4. Bayat ekmeği ekleyip 5 dakika daha bekletin.
5. Servis edin.

PÜF NOKTASI

Bayat ekmeği çorbanın kıvamını artırarak ekmeğin aynısını vermez.

SERVİS ÖNERİSİ

Üzerine zeytinyağı gezdirerek servis edin.

Alerjenler

Gluten