Elvea, L'Italie chez vous

Ribollita

Ingrédients pour 4 Personnes

5	cuillères à soupe de	huile d'olive
1		oignon
1		carotte
1	branche de	céleri vert
1	cuillère à soupe de	ail
		poivre noir fraichement moulu
		sel
400	g de	cannellini cuit haricots en boîte
400	g de	ELVEA Tomates pelées entières
1	litre de	bouillon de légumes
1	brin de	romarin
1	brin de	thym
500	g de	chou haché
4	grands	gros, grillé pain complet
1		oignon rouge
45	g de	fromage parmesan

Préparation

- Réchauffez 2 cs d'huile d'olive dans une grande casserole à feu moyen. Lorsque l'huile est chaude, ajoutez l'oignon, la carotte, le céleri et l'ail. Assaisonnez de poivre et de sel, et faites cuire les légumes jusqu'à ce qu'ils soient al dente, en remuant régulièrement. Cela prend environ 5 à 10 min.
- Versez les haricots dans un pot avec les tomates et le jus de tomates, le bouillon, le romarin et le thym. Portez à ébullition et baissez le feu de sorte que la soupe mijote légèrement. Couvrez et faites cuire pendant environ 15 à 20 min, tout en remuant une ou deux fois, afin de briser les tomates et jusqu'à ce que toutes les saveurs fusionnent.
- Retirez le romarin et le thym et jetez-les. Incorporez à présent le chou vert. Goûtez et ajustez l'assaisonnement si nécessaire. Déposez les tranches de pain dans une poêle. Répartissez dessus les tranches d'oignon rouge et finalisez avec les 3 cs d'huile restante. Terminez par du parmesan.
- Enfournez la casserole et faites cuire jusqu'à ce que le pain, l'oignon et le fromage soient dorés et croustillants. Cela prend environ 10 à 15 min. (Vous pouvez également placer la casserole sous le gril pour obtenir une belle couleur dorée).

- Répartissez la soupe et le pain dans 4 bols et servez.