



coolinari
FOOD BLOG & CAKES

Ribollita - toskánska chlebová polievka

Na taliansku chlebovú polievku ribollita budete potrebovať (4 porcie):

3 polievkové lyžice olivového oleja, 3 veľké cibule, 2 mrkvy, 2 plátky zeleru, 4 strúčiky cesnaku, 1 čajovú lyžičku údenej sladkej papriky, 1 čajovú lyžičku mletej rasce, 1 polievkovú lyžicu paradajkového pretlaku, 100 g pasírovaných paradajok, 400 g konzervu fazúl, 800 ml zeleninového vývaru, hrst' kelu, 10 ks cherry paradajok, hrst' petržlenovej vňate, 3 krajce chleba, syr grana padano, soľ a čierne mleté korenie, bazalku na dozdobenie

A takto na to:

Na rozpálenom hrnci s olivovým olejom za občasného miešania restujte jednu nadrobno nakrájanú cibuľu, mrkvu a zeler. Konzervu fazule scedte a fazuľu rozmixujte na kašu. Zeleninu osolte a okoreňte, pridajte pretlačený cesnak, údenú sladkú papriku, mletú rascu, paradajkový pretlak, pasírované paradajky, mixovanú fazuľu a premiešajte. Zalejte zeleninovým vývarom, privedte k varu a varte 20 minút.

Rúru predhrejte na 200 stupňov. Polievku riadne dochuťte soľou a čiernym korením, pridajte na pásiky nakrájaný kel, cherry paradajky, hrst' petržlenovej vňate a premiešajte. Krajce chleba rozrežte na polovice a poukladajte ich na vrch polievky tak, aby boli mierne ponorené. Na chlieb naukladajte na kolieska nakrájané zvyšné dve cibule, potrite ich olivovým olejom a posypte syrom grana padano. Hrnec s polievkou vložte do vyhriatej rúry na 20 minút. Po 20 minútach vyťahnite hrniec z rúry, opäť kolieska cibuliek potrite trochou olivového oleja, zasypte syrom a dajte ešte na asi 15 minút zapekať do rúry. Pred podávaním dozdobte bazalkou.

Tip:

Pre výraznejšie zapečenú cibuľku, zapnite na posledné minúty horný ohrev.