

**RIBOWLLITA (TUSCAN BREAD AND BEAN SOUP) -
RIBOWLLITA (SOPA DE PAN Y FRIJOLES DE LA
TOSCANA)**

INGREDIENTES

- 2 tazas de frijoles cranberry, cocinados
- 2 hojas de laurel
- 4 dientes de ajo, pelados, divididos
- 1 tallo de apio, en trozos
- 2 zanahorias, medianas, peladas, en trozos
- 1 cebolla, pelada, en trozos
- 1 puerro, sólo la parte blanca
- ¾ de taza de aceite de oliva extra virgen
- ½ col de Saboya, sin corazón y cortada en chiflón
- Un manojo de acelgas, cortado en chiffonade.
- 5 tazas de agua
- Sal Kosher, al gusto
- Pimienta negra molida, a gusto
- ½ pan de campo, de un día, sin corteza

INSTRUCCIONES

- Cubre los frijoles con agua y ponlos en remojo durante la noche. Cocine los frijoles con las hojas de laurel y 2 de los dientes de ajo hasta que estén blandas, aproximadamente 1 hora. Colarlas, reservando 1 taza del líquido para añadirlas a la sopa.
- En un procesador de alimentos, desmenuzar los 2 dientes de ajo restantes con el apio, la zanahoria, la cebolla y el puerro hasta que estén muy finos; aún con pequeños trozos de las verduras, no con un puré.
- Saltear las verduras en ¼ taza de aceite de oliva a fuego medio-bajo, unos 10 minutos, o hasta que estén fragantes y ligeramente coloreadas.
- Añada los frijoles cocidos y una taza de agua de cocción, col, acelga y agua. Deje que hierva a fuego lento y cocine durante aproximadamente 1 hora. Sazonar al gusto con sal y pimienta.
- Desmoronar el pan viejo en trozos pequeños y colocar un puñado de pan en cada tazón. Cubrirlo con un cucharón y dejarlo reposar unos minutos para que el pan se ablande y el caldo se absorba. Termine cada tazón con aceite de oliva y pimienta negra recién molida.

