

# Ribollita – firenzeläinen vihanneskeitto

Klassikkoruoka Toscanasta – tämä runsas italialainen keitto on oikeastaan pata, joka saa makunsa erilaisista vihanneksista sekä possunkyljestä. Vegaaniversion saat jättämällä possun pois.



KEITOT



6-8 HLÖ



+ 60 MIN

## VALMISTUSOHJEET:

- 1 Pilko kaikki vihannokset leikkuulaudalla noin peukalonpään kokoisiksi lohkoiksi.
- 2 Siivuta porsaankylki ja ruskista isossa kasarissa pilkottujen sipulien kanssa. Lisää sitten pilkotut porkkanat, selleri ja perunat ja anna hautua.
- 3 Lisää tomaattipyre, suola ja pippuri sekä vettä sen verran että ainekset peittyvät.
- 4 Survo puolet pavuista sauvasekoittimella tai blenderillä ja lisää keiton joukkoon. Anna hautua matalalla lämmöllä kannen alla 40 minuuttia.
- 5 Lisää loput pavut kokonaisina ja anna hautua vielä noin puoli tuntia.
- 6 Paahda leivänpaloja paahtimessa tai pannulla oliiviöljyssä ja tarjoa keiton kanssa.
- 7 Tarjoa Ruffino Chianti -luomupunaviinin kanssa.



Ruffino Chianti Organic

## AINEKSET:

- 10 mustakaalin lehteä (voit käyttää myös lehtikaalia)
- 4 isoa perunaa
- 3 porkkanaa
- 1 pieni selleri
- 2 punasipulia
- 1 kg keitettyjä cannellini papuja (eli pieniä valkoisia papuja)



## Tiesitkö tämän Chiantista?

Toscanan klassikko-punaviinin Chiantin pääasiallinen rypälälajike on Sangiovese, joka on luonteeltaan hapokas ja marjaisan hedelmäinen. Chiantin maku ei peitä vaan nimenomaan auttaa korostamaan ruoan makuja aina pastasta pizzaan ja kasvisruoista kevyisiin liharuokiin.

1 pieni purkki tomaattipyrettä  
1 iso siivu porsaankylkeä  
yksi kuivahtanut vaalea leipä  
extra virgin oliiviöljyä  
suolaa ja pippuria