Ribollita (Italiensk brødsuppe)



Ingredienser

♥ 1 løk
♥ 3 stangselleri
♥ 3 gulrøtter
♥ 2 ss extra virgin olivenolje
♥ 400 g hermetiske tomater (1 boks)
♥ 7 dl grønnsakskraft (se tips)
♥ 4 fedd hvitløk, hakket
♥ 1 ss frisk rosmarin, hakket
♥ 1 ss frisk timian, hakket
♥ 2 laurbærblad
♥ 0,5 dl hvitvin (se tips)
♥ 1 stor parmesanskalk (se tips)
♥ 250 g grønnkål
♥ 3 dl hvite bønner (2 bokser)
♥ kvernet salt og pepper

Brødkrutonger:
♥ 300 g brød (gjerne landbrød, ciabatta eller surdeigsbrød)
♥ 3 ss olivenolje

Servering:
♥ extra virgin olivenolje
♥ revet parmesan
♥ brødkrutonger

Fremgangsmåte

Kutt opp løk, selleristenger og gulrøtter i små terninger (blandingen kalles for *soffritto* på italiensk).

Ha dette i en gryte sammen med olivenolje. Stek på middels varme i ca. 10 minutter, til blandingen blir gyllen og myk.

Tilsett hermetiske tomater, grønnsakskraft, hakkede hvitløksfedd, urter og hvitvin. Legg parmesanskalken i gryten (jeg elsker ost og tilsetter som regel flere av dem... □□).

Sett lokk på gryten og varm opp til kokepunktet. La suppen småkoke i ca. 20 minutter.

Ta ut parmesanskalk(ene) og laurbærblad. Tilsett fint oppkuttet grønnkål og godt avrente og skylte, hvite bønner.

Rør om og la suppen småkoke i 10 minutter til. Smak til med kvernet salt og pepper.

Hvis du bruker tørt brød, kan du kutte det opp i terninger og ha direkte i suppen. Mitt brød var ikke tørt, så jeg skjærte det først i terninger og spredde brødterningene utover en bakepapirdekket stekeplate. Ringle over olivenolje og stek brødterningene midt i ovnen ved 200°C i 10 - 20 minutter (avhengig av hvor store bitene er og hvor tørt brødet er i utgangspunktet).

Vend en del av brødterningene inn i suppen rett før servering (se tips).

Riollita serveres i dype skåler. Ringle over litt god olivenolje og server med revet parmesan og eventuelt noen ekstra brødkrutonger.

Tips

♥ Har du ikke hjemmelaget eller ferdigkjøpt grønnsakskraft, går det fint å bruke grønnsaksfond eller grønnsaksbuljong som du rører ut i varmt vann. Suppen vil tykne hvis den blir stående for lenge. I så fall kan du spe den ut med mer grønnsakskraft.

♥ I stedet for hvitvin kan du bruke 1 ss hvitvinseddik (balsamicoeddik og rødvinseddik kan også brukes).

♥ Har du ikke friske urter, kan du bruke 1 ts tørket rosmarin og 1 ts tørket timian.

♥ En god parmesanskalk gir veldig god smak til denne suppen og flere andre italienske retter. Når jeg kjøper parmesan, er jeg alltid nøye med å beholde skalken (med den harde osten sittende på) og legger den i fryseren. Du kan benytte skalkene frosne, rett ut av fryseren.

♥ Jeg har her brukt 2 bokser hermetiske hvite bønner (cannellini-bønner). De trenger bare å gjennomvarmes, så jeg tilsetter dem helt på slutten av koketiden så de ikke skal koke i stykker. Dersom du heller vil bløtlegge tørkede hvite bønner og koke dem for seg, er det ikke noe i veien for det.

♥ Som nevnt innledningsvis, vil tykkelsen på Ribollitaen avhenge av hvor mye brød du bruker og hvor lenge du lar brødet koke med suppen. Koker du brødbitene lenge, vil de gå i oppløsning og gjøre suppen skikkelig tykk og grøtaktig. Jeg liker best flytende suppekonsistens, og har derfor brødterningene i suppen helt på slutten av koketiden.

♥ En annen berømt suppe fra Toscana er **Zuppa Toscana (Italiensk suppe med salsiccia)**. Se også **Panzanella**, som er en italiensk brødsalat fra Toscana.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/ribollita-italiensk-brodsuppe