

RIBOLLITA



Un piatto simbolo della tradizione toscana, nato come ricetta di recupero nelle campagne, dove il pane e le verdure di stagione venivano sapientemente utilizzati per creare un pasto nutriente e gustoso.

Il suo nome deriva dall'antica abitudine di cuocerla più volte ("ribollire"), rendendola ancora più saporita.

Oggi la prepariamo con ingredienti qualità come cavolo nero, fagioli cannellini e ortaggi freschi. Un primo piatto sano ed equilibrato, perfetto per scaldarsi nelle giornate fredde e fare il pieno di energia.