

## Ricetta della Zuppa alla Volterrana

### INGREDIENTI per 4 persone:

- Mezzo cavolo
- Un mazzetto di bietole
- Carote
- Cipolla
- Pomodoro
- Prezzemolo
- Odori
- Cotenna di maiale e rigatino
- Patate
- Fagioli bianchi secchi messi a bagno la sera prima

Lavare tutte le verdure e spezzettarle. Intanto soffriggere 1 Cipolla ed 1 Gambo di Sedano in olio di oliva extravergine, aggiungere tutte le verdure tagliate con sale e pepe ed 1 cucchiaino di concentrato di pomodoro.

Aggiungere acqua fino a ricoprire le verdure (nella pentola) e cuocere tutto per 1 ora a fuoco moderato.

Dopo, aggiungere anche 2 scatole di fagioli bianchi ( i cannellini), allungare ancora acqua e portare ad ebollizione ancora per 15 minuti.

Mentre finiscono di cuocere le verdure, affettare il pane in una zuppiera e versare sopra l'olio di oliva extravergine e per ultime vuotare sopra le verdure appena cotte e fumanti.

La zuppa è pronta, adesso far riposare per far assorbire il pane dalle verdure, si può mangiare sia calda sia fredda.