

La zuppa di fagioli e la ribollita

I

Fai un battuto ma non troppo fino....
Cipolla rossa, sedano, carota
C'è anche chi ci mette il rigatino
Meglio sarebbe avecci un po' di gota....

Soffriggi tutto in olio sopraffino
Più bònò è' l'chianti, questa è cosa nota...
Se vòì ci butti del peperoncino...
Poi la conserva ce l'aggiungi a ròta

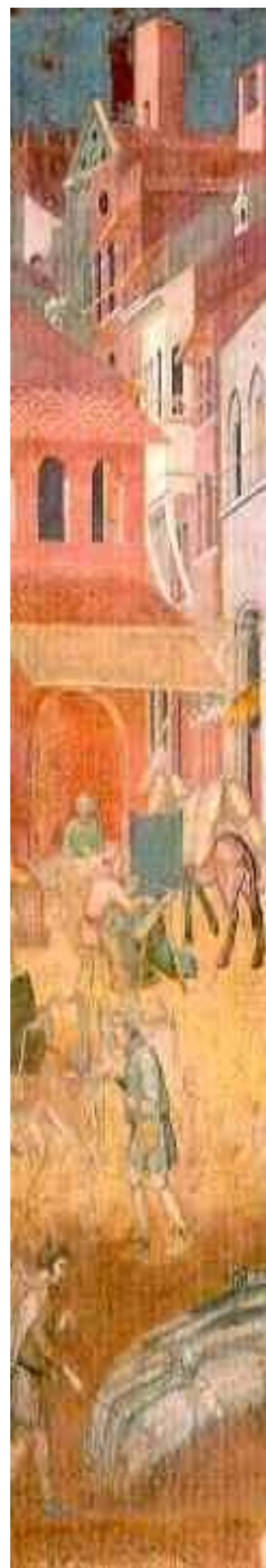
Per fàllo usi un tegame in terracotta
Coi bordi alti e bello capiente
La fiamma 'un dev'esse forte né ridotta

E il tutto deve còce lentamente
Lo senti sfrigolà ...quasi borbotta
E manda un odorino già eccelente.

II

E doppo ci fai bollì il cavolo nero...
E se ti piace un po' di cavolella
Te ci metti la bieta ? No davvero !
Lei usa li spinaci ? Questa è bella !!

Fagioli cannellini un chilo intero
Se ce l'hai, saltati un po' in padella,
Sennò bolliti e via ...facile, vero ?
Riempi con il pane una scodella....





E bagni il tutto con questo minestrone...
Lo lasci riposa' qualche minuto
Tanto che assorba..e poi... non c'è quistione

Ha un sapore... farebbe parlà un muto !!
Io ci farei merenda e colazione !!
Te fàllo e dimmi poi com'è venuto.....

III

Se poi ti resta lì per più d'un giorno
Per rimangiàlla bella insaporita
La puoi ripassà in padella oppure in forno....
Ed ora puoi chiamalla ribollita

S'attacca al tegame tutto intorno
E fa una crosticina che è squisita
Ci mangi un cipollotto di contorno
Davvero ! mmmhhh !!! ti leccherai le dita !!!!

Non tutta la minestra riscaldata
Però è ancora buona e saporita
A volte questa robba strasci'ata

Vista, rivista, servita e ri-servita
Come certi politici d'annata
Che 'un lascian la poltrona da una vita !!!

Bral