

ZUPPE E MINESTRE

Acquacotta

di: *Cookaround*

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Toscana](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [60 min](#) COSTO:

[molto basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



L'**acquacotta** come comfort food? Perché no! Provate questa semplicissima zuppa: potrebbe diventare il vostro piatto preferito! L'acquacotta era il piatto preferito dei butteri che portavano con loro questa zuppa povera ma gustosa, i cui ingredienti variavano in base alla disponibilità delle verdure dell'orto.

INGREDIENTI

CIPOLLE 5

SEDANO 1

POMODORI San Marzano - 2 kg

BASILICO 2 foglie

PEPERONCINO ROSSO PICCANTE

facoltativo - 1

BRODO VEGETALE

UOVA 4

PARMIGIANO REGGIANO grattugiato - 6

cucchiari da tavola

PEPE NERO

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4

cucchiari da tavola

SALE

PANE TOSCANO in fette -

PREPARAZIONE

- 1 Quando volete preparare l'acquacotta, per prima cosa pulite ed affettate le cipolle.



- 2 Ponete sul fuoco una pentola capiente nella quale verserete un bel giro d'olio, quindi aggiungete la cipolla appena preparata, incoperchiate la pentola e lasciatela stufare a fiamma dolce.



- 3 Lavate il sedano ed affettatelo più sottilmente nella parte più dura e a pezzi più grandi nella parte più tenera; aggiungete anche il sedano alla casseruola.



- 4 Coprite nuovamente la casseruola con un coperchio e lasciate stufare le verdure aggiungendo del brodo vegetale se necessario.

Nel frattempo, lavate e tagliate i pomodori a pezzetti ed untieli alla pentola insieme ad un peperoncino rosso piccante (regolatene la quantità in base ai propri gusti).



5 Salate leggermente l'acquacotta ed aromatizzatela con delle foglie di basilico.

Lasciate cuocere l'acquacotta a pentola coperta e a fuoco dolce aggiungendo del brodo vegetale se necessario.

Grigliate, nel frattempo, delle fette di pane possibilmente toscano.



6 Sbattete anche un uovo con del parmigiano, vi servirà per arricchire l'acquacotta.

Quando le verdure saranno cotte e l'acquacotta si sarà ben insaporita, servitela in cocottine di coccio dove avrete adagiato una fetta di pane tostato sul quale avrete distribuito il composto di uovo e parmigiano; l'uovo si cuocerà con il calore dell'acquacotta.





7 Potrete servire l'acqua cotta ponendo l'uovo leggermente rassodato sopra l'acquacotta.

Servite l'acquacotta con un giro d'olio extravergine d'oliva, poco parmigiano grattugiato e una foglia di basilico fresco.



NOTE