

ZUPPE E MINESTRE

Acquacotta maremmana con i porcini

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COTTURA: [60 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



L'**acquacotta alla maremmana con i porcini** è una gustosa variante della ricetta base. Una miestra semplice da fare ma che di certo non lascerà insoddisfatti che avrà modo di gustarla. Il sapore unico e avvolgente dei porcini completa il quadro già di per sé molto saporito. Si tratta di un piatto antico, ricco di gusto che piacerà di certo a chi apprezza le zuppe e le minestre. Un piatto di altri tempi ma che di certo non ha perso il suo fascino. Prova questa ricetta e se ami questo genere di piatti invitiamo a provare anche la [zuppa di lenticchie](#): eccezionale!

INGREDIENTI

CIPOLLE 4

SEDANO ½

POMODORI SAN MARZANO oppure
pomodoro pelato - 500 gr

PEPERONCINO ROSSO PICCANTE
facoltativo - 1

BRODO VEGETALE oppure acqua - 2 l

FUNGHI PORCINI 300 gr

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiaini da tavola

BASILICO 1 ciuffo

PECORINO STAGIONATO grattugiato -
100 gr

PANE TOSCANO raffermo - 8 fette

SALE

PREPARAZIONE

- 1 Per realizzare la ricetta del **acquacotta alla maremmana con i porcini**, in un tegame a bordi alti, scaldate l'olio e aggiungete le cipolle tagliate finemente e fate soffriggere, a fiamma dolce fin quando le cipolle avranno cominciato a perder acqua.



- 2 Aggiungete il sedano, che avrete mondato, tagliato a pezzettoni aggiungendo anche parte delle foglie.



3 Cuocete, quindi, a fuoco lento finché le cipolle e il sedano saranno quasi cotti.

Aggiungete il pomodoro (se fresco tagliato a pezzi) e fate cuocere, sempre a fuoco dolce, a lungo.



4 Aggiungete, per continuare la cottura, il brodo vegetale (o l'acqua) e continuate a far cuocere per almeno mezz'ora (comunque controllate il sedano, non deve spappolarsi).

Nel frattempo, pulite i porcini e tagliate i gambi a piccoli pezzetti e aggiungeteli alla zuppa.

Dopo cinque minuti aggiungete anche le cappelle che, nel frattempo, avrete affettato.



5 Lasciate insaporire per un paio di minuti, quindi spegnete il fuoco e lasciate riposare.

Nel frattempo mettete in ogni cocotte 1-2 fette di pane ben abbrustolito e una generosa cucchiata di formaggio.



6 Versate in ciascuna cocotte l'acquacotta bollente e servite immediatamente,

CONSIGLI

Posso utilizzare i porcini secchi?

Sì, abbi cura di ammollarli in latte o acqua prima di utilizzarli.

Quanto tempo posso conservare questa pietanza?

In frigorifero puoi conservarla per un giorno in un contenitore ermetico.

Mi daresti altre ricette con i funghi porcini?

Prova a farli con la [zuppa](#) e con [gli straccetti](#)