

ZUPPE E MINESTRE

Acquacotta maremmana

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [60 min](#) COSTO:

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



L'**acquacotta maremmana** è una zuppa povera, consumata dai mandriani. All'inizio prevedeva pochissimi ingredienti ma col passar del tempo si è arricchita e ne sono nate varianti molto gustose. Di base di certo c'è l'acqua gli odori e le uova, che non possono mai mancare. Un piatto ricco di gusto ma decisamente economico, di quelli che non passano mai di moda. Se ami le ricette antiche dopo aver provato questa pietanza, ti invitiamo a realizzare la ricetta della [trippa e fagioli alla contadina](#): buonissima!

INGREDIENTI

CIPOLLE 4

SEDANO ½

POMODORI SAN MARZANO 500 gr

PEPERONCINO ROSSO PICCANTE 1

BRODO VEGETALE 2 l

UOVA 4

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

BASILICO 1 ciuffo

SALE

PANE TOSCANO 8 fette

PECORINO ROMANO 100 gr

PREPARAZIONE

- 1 Per realizzare la ricetta dell'acquacotta maremmana, in un tegame a bordi alti scaldate l'olio e fate appassire a fiamma dolce le cipolle affettate finemente fino a che iniziano a rilasciare l'acqua di vegetazione.



- 2 A questo punto unite il sedano a cui avrete rimosso i filamenti più duri presenti in superficie e parte delle foglie dello stesso sedano.



3 Lasciate stufare le verdure a fuoco lento fino a cottura quasi completa.

Aggiungete, quindi, il pomodoro (tagliato a pezzettoni se fresco) ed i peperoncini e continuate la cottura sempre a fuoco dolce.



4 Bagnate la preparazione con del brodo vegetale o acqua quando necessario, la consistenza deve risultare sempre piuttosto brodosa.

Protraete la cottura per almeno mezz'ora controllando che il sedano non si spappoli.

Quando le verdure avranno raggiunto il giusto grado di cottura, sbattete velocemente le uova in una terrina e versatele a filo nella zuppa mescolando continuamente.



5 Lasciate riposare la minestra per qualche minuto.

Prendete delle cocottine e foderate il fondo delle stesse con delle fette di pane abbrustolito, quindi insaporite con una cucchiata abbondante di formaggio grattugiato e versateci sopra la zuppa molto calda; servite immediatamente.





CONSIGLI

Quanto tempo si può conservare l'acquacotta

Si può consumare anche il giorno dopo se conservata in frigorifero.

Invece dell'acqua, ho del brodo di carne da consumare potrei usarlo?

Certo, avrà ancora più sapore.

Mi daresti altre ricette di zuppe rustiche con e verdure?

Puoi fare quella alla [frantoiana](#) e zuppa di [carote arrostate](#)