

ZUPPE E MINESTRE

Acquacotta

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 è una fra le più famose ricette tipiche della Toscana vere e autentiche. Provate questa semplicissima zuppa: potrebbe diventare il vostro piatto preferito. L'acquacotta era inoltre il piatto preferito dai butteri toscani.

Un piatto povero, semplice ed economico di origine contadina quindi anche attento al riciclo delle materie e al risparmio, ma decisamente ricco nel gusto. Tra le ricette toscane forse è la più conosciuta assieme al [peposo](#) e ai [fagioli all'uccelletto](#)!

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

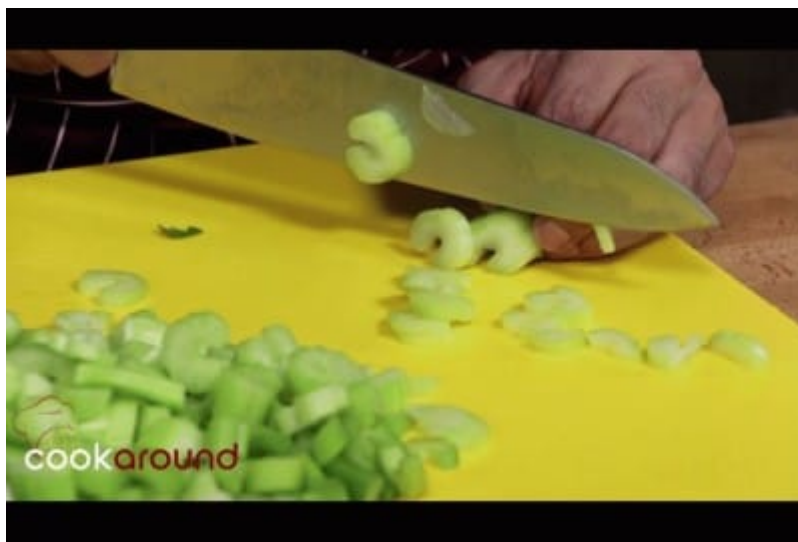
- 1 Quando volete preparare l'acquacotta, per prima cosa pulite ed affettate le cipolle.



- 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.

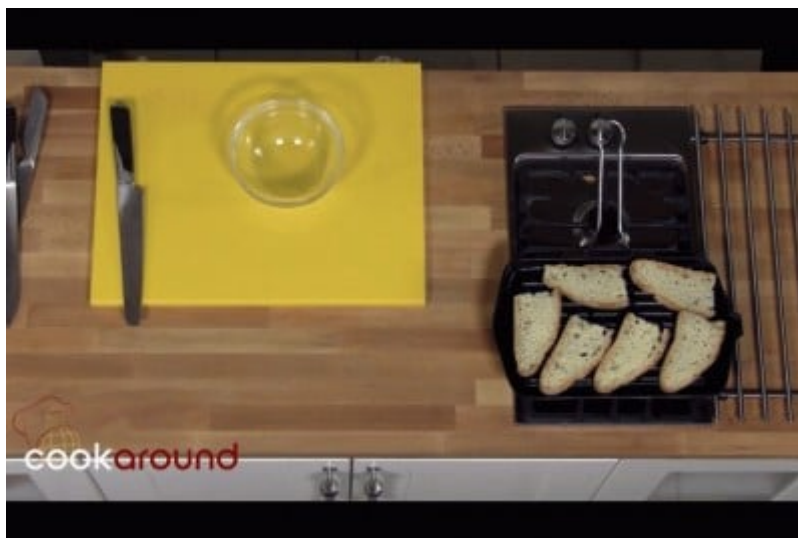
Nel frattempo, lavate e tagliate i pomodori a pezzetti ed untieli alla pentola insieme ad un peperoncino rosso piccante (regolatene la quantità in base ai propri gusti).



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

Qui altre varietà di acquacotta

[acquacotta maremmana con i porcini](#)

[acqua cottamaremmana](#)

Qual è il segreto per fare una buona acquacotta?

La base migliore da cui partire è certamente un olio corposo, dal sapore rustico e pungente.

Dove nasce questo piatto?

Esistono molte varianti oggi di questo piatto, adottate non solo nella natia Toscana ma anche nelle regioni limitrofe dove l'acquacotta assume l'identità di un piatto italiano piuttosto che regionale.

Esistono altre varianti?

Tra le varianti più apprezzate vi è certamente quella che prevede un brodo di pollo o un brodo di carni miste al posto dell'acqua. Il pane raffermo andrebbe prima abbrustolito e aggiunto anche per ultimo come completamento del piatto, anche decorativo. Nella variante viterbese, il pane usato è quello tipico di grano duro senza sale. Immaneabili invece le uova, le cipolle e il pepe.

Ci sono eventi in cui si può assaggiare sul posto?

Se siete interessati a provare la ricetta della tradizione toscana, avrete occasione di farlo nella stagione estiva, quando nella splendida cornice del Monte Amiata, si tengono sagre locali dedicate a questo "piatto povero".

Adoro le zuppe povere, mi daresti altre ricette?

Prova quella di [lenticchie](#) e [verza con le patate](#)

acquacotta maremmana con i porcini acqua cottamaremma acquacotta della Tuscia

acquacotta Umbra