

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 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

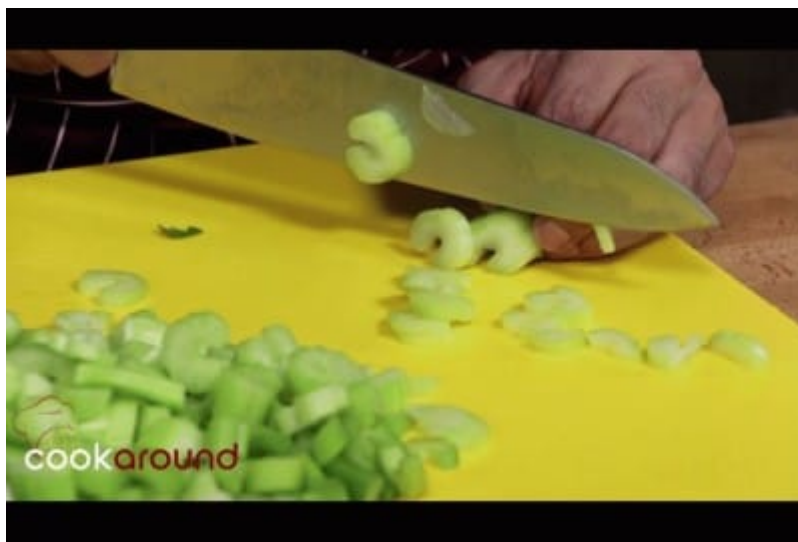
- 1 Quando volete preparare l'acquacotta, per prima cosa pulite ed affettate le cipolle.



- 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.

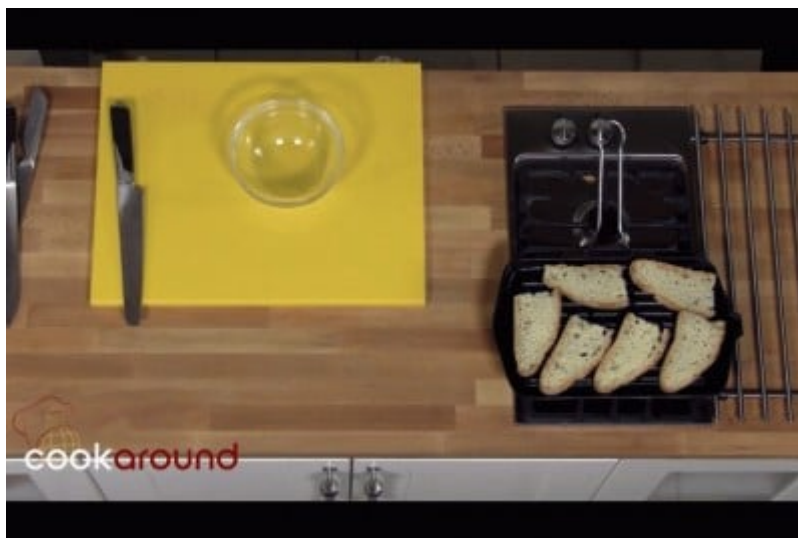
Nel frattempo, lavate e tagliate i pomodori a pezzetti ed untieli alla pentola insieme ad un peperoncino rosso piccante (regolatene la quantità in base ai propri gusti).



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