

PRIMI PIATTI

Acqua cotta (versione 4)

Tradizione: Provincia di Grosseto, Provincia di Arezzo, Toscana

DOSI

4 persone

PREPARAZIONE

50 min

Ingredienti per 4 persone

Olio d'oliva	poco
Cipolle grandi	3
Sedano	6 gambi
Sedano	alcune foglie
Pomodori	750 g
Sale	
Pepe	
Pane raffermo	8 fette
Uova	4
Formaggio parmigiano grattugiato (o formaggio pecorino grattugiato)	abbondante

Preparazione

- 1 Si racconta che questa zuppa risalga ai tempi in cui i carbonari lavoravano durante l'inverno in Maremma.
- 2 Erano così poveri che vivevano in capanne di sterpi, costruite intorno ai loro fuochi sempre accesi e su cui non mancava mai una pentola di acqua bollente.
- 3 Ogni pezzo di cibo scroccato od ottenuto in cambio di carbone veniva messo nel calderone solitamente si trattava di aglio, pane vecchio e cipolle, ma, se le cose andavano bene, anche di pomodori, sedano e 1 o 2 uova.
- 4 Da quest'umile origine ha preso forma l'attuale e più sofisticata versione dell'acquacotta, che però non ha perso la sua originaria semplicità.
- 5 Questa zuppa prevede un numero di varianti pressoché infinito, una delle più saporite aggiunge funghi secchi e salsiccia piccante arrostita, ma qualunque sia la variante prescelta il modo migliore per gustare questa zuppa è essere molto stanchi e avere molta fame.

- 6 Cuocete a fuoco basso, in poco olio, 3 grosse cipolle finemente tritate con 6 gambi di sedano con le foglie a dadini e fate imbiondire.
- 7 Unite 750 g di pomodori, pelati e privati dei semi, sale e pepe e lasciate cuocere per 20 minuti. Versate quindi il tutto in una pentola d'acqua bollente salata (1 litro) e fate bollire.
- 8 Nel frattempo tostate, o friggete, 8 fette di pane raffermo e ponetele nel fondo di un recipiente di coccio.
- 9 Quando la zuppa ha assunto un buon sapore (dopo circa 30 minuti) versatela sopra il pane, riponetela sul fuoco (basso) e rompetevi 4 uova, badando che i tuorli non si rompano e rimangano separati.
- 10 Non appena le uova si sono leggermente rapprese, cospargete il tutto di abbondante parmigiano o pecorino grattugiato e servite immediatamente.