

Acqua Cotta (5)

Si racconta che questa zuppa risalga ai tempi in cui i carbonari lavoravano durante l'inverno in Maremma. Erano cos? 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. 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. Da quest'umile origine ha preso forma l'attuale e pi? sofisticata versione dell'acquacotta, che per? non ha perso la sua originaria semplicit?. Questa zuppa prevede un numero di varianti pressoch? infinito, una delle pi? saporite aggiunge funghi secchi e salsiccia piccante arrostita, ma qualunque sia la variante prescelta il modo migliore per gustare questa zuppa ? essere molto stanchi e avere molta fame. 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. Unite 450 g di pomodori, pelati e privati dei semi, 300 g di peperoni rossi dolci, 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. Nel frattempo tostate, o friggete, 8 fette di pane raffermo e ponetele nel fondo di un recipiente di coccio. 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. Non appena le uova si sono leggermente rapprese, cospargete il tutto di abbondante parmigiano o pecorino grattugiato e servite immediatamente.

Ingredienti

Poco Olio D'oliva
3 Cipolle Grandi
6 Gambi Sedano
Alcune Foglie Sedano
450 G Pomodori
300 G Peperoni Rossi Dolci
Sale
Pepe
8 Fette Pane Raffermo
4 Uova
Abbondante Formaggio Parmigiano Grattugiato (o Formaggio Pecorino Grattugiato)

Note

Luogo: Toscana. Luogo: Grosseto. Luogo: Arezzo. Preparazione: 50 minuti