

Acquacotta della tuscia

Le ricette di primi su RicetteItalia.org

Per 4 persone:

1000 g insalata cicoria di campagna
4 patate grandi
pane casereccio raffermo
4 spicchi aglio
peperoncino
olio d'oliva extra-vergine
2 cipolle
sale
3 rametti mentuccia fresca (nepitella)
400 g pomodori freschi
500 g baccalà (facoltativo)

Preparazione

In una pentola contenente solamente acqua e sale, mettere a cuocere le patate sbucciate e tagliate a metà, 4 spicchi di aglio interi, le cipolle tagliate a fettine, la mentuccia, il peperoncino e i pomodori a pezzi (un tempo, fuori stagione, si usavano i pomodorette piccoli a grappolo, oggi si può anche usare la polpa di pomodoro in bottiglia, oppure i pelati in scatola). La cicoria selvatica va sbollentata a parte per qualche minuto, per eliminarne il sapore amaro non a tutti gradito, e va aggiunta in un secondo momento, mentre quella coltivata può essere introdotta fin dall'inizio. Per ottenere un piatto unico più completo e più gradevole, a metà cottura si può aggiungere il baccalà tenuto a mollo dalla sera precedente, anche la parte meno pregiata (le cosiddette orecchie), tagliato a quadrati non troppo piccoli. In alternativa al baccalà, sempre nella forma di piatto unico, a fine cottura si può aggiungere un uovo a persona, cotto in camicia nel brodo della stessa zuppa o addirittura sbattuto dentro. Durante la cottura è necessario mantenere una certa quantità di liquido, appena sufficiente per inzuppare il pane, aggiungendo acqua calda o brodo di dado. A cottura ultimata, versare sul pane casereccio invecchiato di alcuni giorni predisposto nei piatti fondi singoli (in genere sono sufficienti due sottili fette a persona), il brodo di cottura insieme con la cicoria, le patate e un pezzetto di baccalà o l'uovo in camicia, in modo da avere presenti per ogni piatto tutti gli ingredienti. Lasciare riposare per qualche minuto con il piatto coperto, in modo che il pane si possa bagnare adeguatamente, poi gettare via tutto il liquido residuo non assorbito dal pane, ed irrorare la zuppa abbondantemente con il nostro olio d'oliva extra-vergine, di sapore robusto e caratteristico.

[Ricette Italia - Le tue ricette di cucina online.](#)

<http://www.ricetteitalia.org>