

Lazio in tavola ACQUACOTTA



Destinazione: Lazio

Tipo Vacanza: Cooking Class e
Lazio goloso

Le nostre ricette - l'Acquacotta

Prendere una pentola, preferibilmente di coccio con acqua salata, aggiungervi patate sbucciate e tagliate a pezzi a seconda della grandezza, mezzo peperoncino piccante, 4 spicchi di aglio privati della buccia, la cipolla tagliata a fettine, i pomodori spezzati o pomodorette a grappolo, la cicoria cotta parzialmente in precedenza per privarla dell'amaro, i rametti di mentuccia fresca e continuare la cottura per circa un'ora. Nella variante con il baccalà questo, già ammollato, va aggiunto a metà cottura. Se in questo periodo l'acqua dovesse ridursi eccessivamente aggiungerne di tanto in tanto piccole quantità oppure brodo di verdura o un dado da brodo, da un pentolino tenuto al caldo, in modo da mantenere sempre il volume di liquido di cottura non eccessivo ma sufficiente per inzuppare adeguatamente il pane. A cottura ultimata versare nei piatti singoli o nella terrina contenenti il pane raffermo tagliato a fette alte poco meno di un centimetro, questo liquido di cottura con un ramaiolo, in quantità tale da bagnare tutto il pane, poi aggiungere la cicoria, una patata, un pezzo di baccalà; ricoprire il piatto lasciandolo riposare per una decina di minuti e prima di iniziare a mangiare eliminare il liquido non assorbito e versare sulla zuppa 4 o 5 cucchiaini di olio extravergine d'oliva.