

Tuscanypeople

ACQUACOTTA: ALLA RISCOPERTA DI VECCHI SAPORI DI TOSCANA



L'acquacotta è una antica ricetta della cucina toscana. Dal gusto forte e deciso, l'acquacotta è insieme alla pappa al pomodoro, la panzanella e la ribollita uno dei tipici piatti toscani a base di pane.

Acquacotta, la vera ricetta toscana di una volta

Tra le tante **prelibatezze** che la nostra meravigliosa regione ci offre, c'è una vecchia ricetta dalle **origini contadine** che purtroppo è andata un po' perduta: l'**acquacotta**.

Non avendo mai avuto il **piacere** di assaggiarla (perché diciamo, non è per niente facile trovarla in

Tuscanypeople

giro), ho deciso di prepararla con mia zia Mara, cuoca provetta e perfetta conoscitrice della pietanza.

Qui sotto ho riportato la nostra gustosissima **rivisitazione del piatto**, che se cucinato in compagnia, viene ancora più buono!

Tuscany *people*

Tuscanypeople



INGREDIENTI PER L'ACQUACOTTA

- 4 cucchiaini di Olio
- sale (quanto basta)
- peperoncino (a piacere)
- 2 etti di pane raffermo
- 1 cipolla
- 6 bicchieri di acqua calda
- 1 dado
- 1 etto di rigatino (pancetta stesa)
- 2 peperoni
- 2 etti di formaggio Emmental (o similare)

Tuscany *people*

Tuscany *people*

Tuscanypeople



PROCEDIMENTO

Iniziamo tagliando la **cipolla** a fettine sottili, dopo di che facciamo riscaldare in padella 4 cucchiari di **olio** per 2 minuti.

Inseriamo la cipolla in pentola e la facciamo soffriggere per circa 10 minuti.

Una volta soffritta, aggiungiamo il **rigatino** tagliato in piccoli pezzi e cuociamo il tutto per 5 minuti.

Mentre il rigatino e la cipolla continuano con la cottura, tagliamo i **peperoni** in pezzetti, li introduciamo in padella e facciamo rosolare il tutto per 5 minuti: il peperone serve per dare un sapore più intenso al piatto e si mescola perfettamente con gli altri ingredienti.

Passati i 5 minuti procediamo versando i 6 bicchieri di **acqua calda** nella pentola e un **dado vegetale** per insaporire la ricetta.

Tuscanypeople



Adesso non ci resta altro da fare che alzare la fiamma al massimo e aspettare che l'acqua raggiunga l'ebollizione.

Una volta che l'acqua bolle, si abbassa la fiamma del fornello e si fa cuocere il tutto per 40 minuti lasciando il coperchio sulla pentola e senza mescolare.

Trascorso il tempo di cottura, andiamo a inserire il **pane** fatto precedentemente a pezzetti, e a seguire il **formaggio** a cubetti.

Facciamo amalgamare il tutto per circa 15-20 minuti, rigorosamente a **fuoco medio**, per far sì che il pane assorba tutta l'acqua facendo risultare il composto sodo.

Si consiglia di servire tiepida così da fare intrecciare bene tutti i sapori gli uni con gli altri.

La cuoca ci racconta la sua acquacotta

Tuscanypeople



Zia, da chi hai conosciuto questa ricetta divenuta una vera e propria pietra miliare della cucina toscana?

Conobbi la ricetta da mia suocera circa 30 anni fa e fin da subito mi colpì il connubio di sapori che legati insieme davano vita ad un piatto estremamente buono e semplice allo stesso tempo.

Cosa sapresti dirci di questo piatto?

L'acquacotta è un piatto completo in quanto i suoi ingredienti spaziano dalle verdure alla carne, dal pane ai latticini. Si tratta di una ricetta gustosa e perfetta sia a pranzo che a cena, che diventa superlativa se accompagnata da un buon vino rosso toscano.

Qual'è l'aspetto che più ti ha colpito dell'acquacotta?

Se devo essere sincera la cosa che più amo di questo piatto è che non vi è un'unico modo di realizzarlo: dà la possibilità a chi lo cucina di esprimersi in modo fantasioso, ovviamente nel rispetto della tradizione che lo riguarda. Inoltre anche l'aspetto economico è importante, basti pensare che per tutti gli ingredienti ho

Tuscanypeople

speso solo 6,00 euro.

Hai appena detto che ciò che ami di più in questo piatto è il fatto che può essere “personalizzato”. Che cosa hai rivisitato rispetto alla ricetta originale?

Il dado (che serve a insaporire e dare più gusto alla ricetta), il formaggio (che può anche non essere meso, ma che se usato arricchisce di molto il piatto) e un filo d'olio a freddo.

Inoltre per fare l'acquacotta si possono usare anche altre verdure rispetto ai peperoni, come ad esempio la verza che si può facilmente trovare in inverno o i funghi.



Per concludere, ringrazio mia zia per avermi regalato la sua preziosissima **ricetta**, che ho deciso di condividere con voi.

Non saprei proprio descrivere la **sublime sensazione** che si prova nel gustare l'acquacotta perché lo si può capire solo se la si assaggia. Un consiglio però ve lo posso dare: armatevi di un bel **grembiolino** e degli ingredienti giusti e provate a rifarla a casa!

Tuscanypeople

Vi assicuro che non ve ne pentirete!

La ricetta dell'**Acquacotta** di **TuscanyPeople** è stata selezionata tra le 4 migliori del web dal blog di cucina e enogastronomia www.lorenzovinci.it. **Leggi anche la ricetta della Ribollita**, altra specialità della cucina fiorentina.

Riproduzione Riservata © Copyright TuscanyPeople