

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 diciamocelo, non è per niente facile trovarla in



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!







INGREDIENTI PER L'ACQUACOTTA

- 4 cucchiari 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 simile)







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.



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.



Leggi anche: [Cheesecake salata con confettura di cipolle di Certaldo](#)





La cuoca ci racconta la sua Acquacotta

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 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 mescolato, 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.

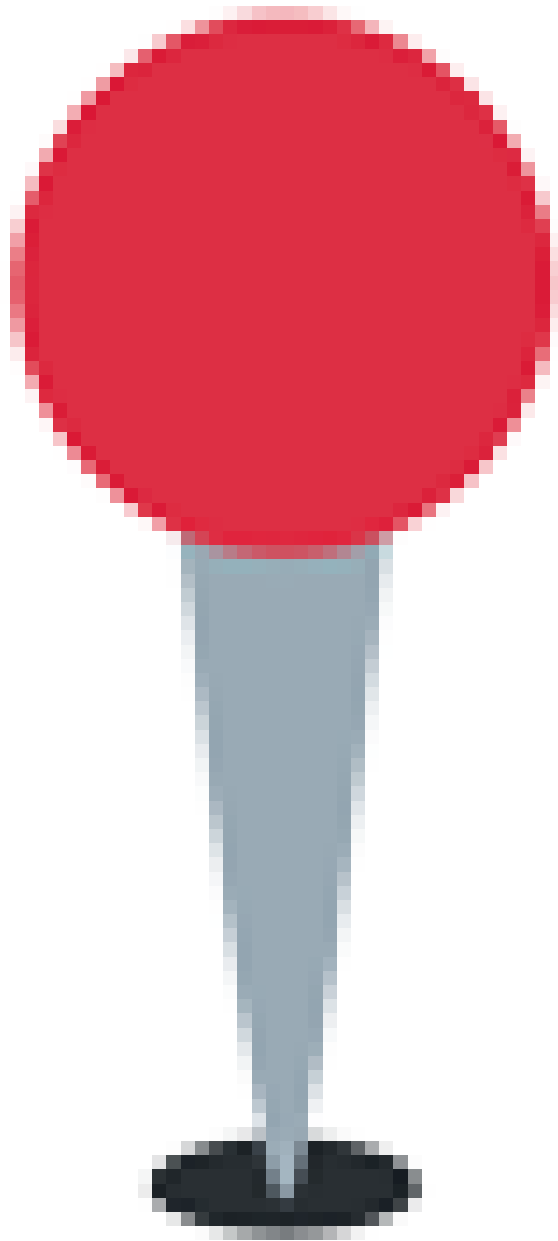
Non saprei proprio descrivere la sublime sensazione che si prova nel gustare l'acquacotta perché lo si può

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!

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.





PER APPROFONDIRE:





Ribollita alla Fiorentina: tradizione, semplicità e tanta salute





A Firenze cosa si mangia? Dagli albori della tradizione culinaria, alla tavola dei nostri giorni





[Ricette per aceti aromatici, idee per il fai-da-te](#)

La tua passione è la Toscana? Anche la nostra!

[Teniamoci in contatto](#)



