

ACQUACOTTA

Ingredienti

- olio extravergine d'oliva (4 cucchiaini)
- 1 dado da brodo
- sale
- 4 uova
- 1 cipolla
- pane casereccio (200gr)
- pomodori pelati (50gr)
- patate (250gr)
- cavolfiore (300gr)
- cavolo nero (300gr)
- bieta (100gr)
- pepe nero
- verza (300gr)
- fagioli cannellini freschi (200gr)
- Ciuffetti di Spinaci Findus (50gr)

Come si prepara

Tagliare il cavolo nero, la verza, il cavolfiore, le patate, la bieta e qualche foglia spinaci a piccoli pezzi.

Tritare grossolanamente la cipolla e farla imbiondire nell'olio.

Quando la cipolla è appassita, unire i pomodori a pezzetti e lasciar cuocere per 5 minuti.

Versare 1 litro e mezzo di acqua calda, aggiungere 1 dado da brodo e tutte le verdure tagliuzzate tranne le patate.

Aggiungere i fagioli cannellini, cuocere a fuoco lento per 30 minuti, quindi unire anche le patate.

A cottura ultimata delle patate, aprire nella pentola, una per volta, le 4 uova e spegnere non appena gli albumi si rapprendono.

Abbrustolire 4 fette di pane, insaporirle con una strusciata di aglio, metterne una sul fondo di ogni scodella e versarci sopra due mestoli di minestra, distribuendo 1 uovo a persona.



Difficoltà: 2

Tempo: 40

Tags

occasioni speciali, surgelati, vegetariana, zuppe, new, feste, minestre, minestrone, prodotti findus, Acquacotta, Maremma, tradizionale, mediterraneo