Acquacotta maremmana al Pecorino Romano Dop

con crostini di pane affogati, erbette e uova

40 minuti • Uova non incluse

9

Cerca il kit con lo stesso numero

- Polpa di pomodoro
- Cipolla
- Erbette
- Sedano
- Ciabatta
- Pecorino romano Dop
- Basilico
- Brodo Granulare Vegetale
- Salsiccia di maiale

Ricetta personalizzabile

Avete mai assaggiato l'acquacotta? Si tratta di una zuppa genuina, nata come piatto rustico per sfamare pastori e spaccalegna, che si trovavano a lavorare nella natura maremmana. Il termine stesso 'acquacotta' rimanda all'originale umiltà della ricetta, in cui cipolle e pane venivano cotti in un 'brodo di acqua'. La nostra versione, contemporanea e golosa, è ricca di sugo, formaggio saporito, erbette nostrane e uova extra a piacere! Pronti per assaggiare il buono della cucina tipica regionale italiana?

BOX CREATA IN ITALIA

Cosa ti serve?

Uova, Olio d'oliva, Sale, Pepe, Zucchero
Padella

Prima di cominciare

Lava frutta e verdura. Usa taglieri e utensili diversi per cibi crudi e cotti, oppure puliscili tra un uso e l'altro. Lavati le mani prima e dopo aver toccato gli ingredienti. Pianifica le ricette in base alla data di scadenza riportata sugli ingredienti.

Ingredienti

	2P	4P
Polpa di pomodoro	1 pacchetto	2 pacchetti
Cipolla	1 pezzo	1 pezzo
Erbette**	1 pezzo	1 pezzo
Sedano** **10)**	3 pezzi	6 pezzi
Ciabatta **13)**	1 pacchetto	2 pacchetti
Pecorino romano Dop** **7)**	1 pacchetto	2 pacchetti
Basilico**	5 g	5 g
Brodo Granulare Vegetale **10)**	1 pacchetto	2 pacchetti
Salsiccia di maiale**	1 pacchetto	1 pacchetto

***Conservare al fresco*

Valori nutrizionali

per gli ingredienti non cucinati	Per porzione	Per 100g	Per porzione	Per 100g
	535 g	**100 g**	**615 g**	**100 g**
Energia (kJ/kcal)	2106 kJ/ 503 kcal	394 kJ/ 94 kcal	2742 kJ/ 655 kcal	446 kJ/ 107 kcal
Grassi (g)	15 g	3 g	27 g	4 g
Grassi saturi(g)	6 g	1 g	9 g	2 g
Carboidrati (g)	66 g	12 g	67 g	11 g
Zuccheri (g)	13 g	2 g	13 g	2 g
Fibre (g)	5 g	1 g	5 g	1 g
Proteine (g)	24 g	5 g	37 g	6 g
Sale (g)	3 g	1 g	5 g	1 g

Allergeni

7) Latte **10)** Sedano **13)** Cereali contenenti glutine

Per avere informazioni più complete su ingredienti, allergeni e tracce di allergeni, fai sempre riferimento all'etichetta sui prodotti. Le box sono confezionate in uno stabilimento che utilizza il sedano.

FSC
MISTO
Carta | A sostegno della gestione forestale responsabile
FSC® C020930

Scopri come smaltire i tuoi imballaggi sul nostro sito hellofresh.it

1

Preparare gli ingredienti

- Sbucciate la **cipolla** e riducetela a fettine da 0,5 cm.
- Tagliate il **sedano** a tocchetti di 1 cm.
- Scaldate un filo d'**olio** in una padella ampia a fuoco medio e rosolate **cipolla** e **sedano** per 6-7 minuti, fino a farli dorare.
- Tagliate una **ciabatta** (2 ciabatte per 4 porzioni) a cubetti piccoli di 1-2 cm.

Ricetta personalizzata: eliminate la pelle e riducete la salsiccia a tocchetti. Cuocete in padella per 5-6 minuti a fuoco medio-alto, finché non è più rosata al centro.

2

Cuocere l'acquacotta

- Aggiungete i cubetti di **ciabatta**, la **polpa di pomodoro**, il **brodo granulare**, un pizzico di **sale**, **zucchero** e mescolate.
- Bagnate con 200 ml d'**acqua** (400 per 4 porzioni) e cuocete per 10 minuti con il coperchio, mescolando di tanto in tanto.
- Eliminate l'ultimo cm dal gambo delle **erbette** e tagliatele grossolanamente.
- Unite le **erbette** in padella, salate e proseguite la cottura con il coperchio per 20 minuti. **IL CONSIGLIO DELLO CHEF:** *fate attenzione che l'acquacotta non si attacchi sul fondo e, se dovesse asciugarsi troppo, regolate con un filo d'acqua.*

3

Cuocere l'uovo e i crostini

- **Versione con le uova:** a 5-7 minuti dalla fine della cottura dell'acquacotta, create un incavo a persona nel sugo e rompete 1 uovo in ogni incavo. Coprite con il coperchio e terminate la cottura, finché le uova saranno cotte.
- Tagliate la **ciabatta** rimasta a fette.
- Portate una padella su fuoco medio-alto con un filo d'**olio** e tostate le fette di **pane** 1-2 minuti per lato, fino a farle dorate. In alternativa, usate un tostapane.

4

Disporre nei piatti

- Disponete l'**acquacotta** in piatti fondi o ciotole.
- Spolverizzate con il **pecorino** e guarnite con qualche foglia di **basilico**.
- Accompagnate con il **pane** tostato.

Il nostro ingrediente segreto è la tua opinione: scansiona il QR code e commenta la ricetta