



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

Acquacotta della Toscana



4 Persone

minestre Categoria

media Difficoltà

1 ora Tempo

Attrezzatura : **un tegame, una piastra**

Ingredienti

- 1 kg di cicoria
- 4 patate
- 300 g di pomodori
- 2 cipolle
- 500 gr di baccalà
- pane
- olio extravergine d'oliva
- aglio
- mentuccia
- sale
- peperoncino

Preparazione Acquacotta della Tuscia

Passo 1.

Sbucciate e tagliate a metà le patate, fatele quindi cuocere insieme alle cipolle tagliate a fette.

Passo 2.

Aggiungete qualche spicchio d'aglio, la mentuccia il peperoncino ed i pomodori tagliati a pezzi.

Passo 3.

Aggiungete la cicoria, quindi il baccalà tagliato in pezzi.

Passo 4.

Se necessario aggiungete acqua tiepida durante la cottura.

Passo 5.

Abbrustolite il pane e disponetelo nei piatti di portata.

Passo 6.

Versatevi sopra la minestra una volta cotta, condite con olio extravergine d'oliva e servite.

Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 01/10/2015
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)