



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

Acqua Cotta



4 Persone

minestre Categoria

bassa Difficoltà

1 ora Tempo

Attrezzatura : **pentola, piatto fondo da portata**

Ingredienti

- 8 fette di pane raffermo tostato
- 4 uova
- 4 pomodori maturi
- 1 cipolla bianca
- 300 g di bietole
- 1 ciuffetto di prezzemolo
- 1 costa di sedano
- 2 spicchi d'aglio
- 80 g di pecorino grattugiato
- 1 bicchiere di olio extravergine d'oliva
- peperoncino
- sale

Preparazione Acqua Cotta

Passo 1.

Mondate le verdure, affettate la cipolla, tritate il sedano, l'aglio e il prezzemolo e fate rosolare in una pentola con olio extravergine d'oliva, aggiungete poi peperoncino a piacere e i pomodori tagliati a pezzetti, in ultimo le bietole.

Passo 2.

Ricoprite il tutto con acqua bollente e fate cuocere venti minuti.

Passo 3.

Sbattete le uova con 50 g di pecorino e unitele alle verdure.

Passo 4.

Disponete in un piatto fondo da portata le fette di pane tostato e versatevi sopra l'acqua cotta, spolverate col pecorino rimasto e servite.

Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 19/11/2015
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)