

Acqua cotta maremmana



Ingredienti

Per il brodo

- 200 g di pomodori a grappolo
- 1 costa di sedano
- 1 carota
- 1 cipolla
- Sale q.b.

Per l'acqua cotta

- 400 g di cipolla rossa
- 100 g di pomodori pelati
- 30 g di burro
- 1 mazzo di sedano
- 1 bieta
- 4 uova
- Pecorino Toscano DOP
- Pane tostato
- Aceto di vino bianco q.b.
- Olio EVO q.b.
- Sale q.b.

Procedimento

Preparate il brodo con acqua, sedano, carote, cipolle e pomodori. Ultimata la cottura, filtratelo, aggiustatelo di sale e mettetelo da parte.

In una casseruola, fate appassire con burro e olio il sedano e la cipolla tagliati grossolanamente.

Successivamente, aggiungete il brodo, i pomodori pelati e la bieta sbollentata.

Terminata la cottura, sistemate l'acqua cotta in contenitori di terracotta, cospargete con abbondante Pecorino Toscano DOP grattugiato e fate gratinare in forno a 180 °C finché la superficie non risulterà dorata.

Nel frattempo, preparate le uova in camicia: rompete in una ciotolina l'uovo da cuocere. Versate dell'acqua in una pentola capiente, lasciando 4-5 cm dal bordo. Accendete il fuoco moderato e versatevi un po' di aceto di vino bianco e sale q.b. Quando il sale si sarà sciolto e l'acqua inizierà a bollire leggermente, abbassate la fiamma e con una frusta mescolate sempre nello stesso verso per creare un vortice. Versate l'uovo al centro del vortice e lasciatelo cuocere per 3 minuti senza mescolare. Scolate l'uovo con l'aiuto di una schiumarola.

Sistemate l'uovo in camicia sulla superficie dell'acqua cotta, aggiungete delle fette di pane tostato e servite.