



## Acqua Cotta (Zuppa di pane)

### Ingredienti

500 g pane raffermo  
6-7 cipollotti (o 3 cipolle medie)  
500 kg di bietola  
500 g di pomodori a pezzi  
pecorino o parmigiano  
olio extravergine di oliva  
sale

Tipica zuppa delle montagne tosco-emiliane. Fa parte della grande famiglia del pancotto. Gran piatto dei poveri fatto con gli avanzi del pane dei giorni precedenti, condito con quello che si aveva. In questo caso verdure dell'orto, olio extravergine e pecorino maremmano.

Affettare finemente i cipollotti con le foglie verdi, metterli in una padella con un filo di olio a soffriggere (devono cuocere senza friggere troppo forte, eventualmente aggiungere un po' d'acqua durante la cottura).



Aggiungere nella padella i pomodori, farli cuocere per 20 minuti circa, eventualmente aggiungendo un po' d'acqua se tende ad asciugare troppo.

Tagliare le bietole a pezzetti.

Quando il sugo di pomodoro è cotto, aggiungere le bietole tagliate.

Mettere un dado sbriciolato e aggiungere 1 litro di acqua.



[ilricettarodibianca.com](http://ilricettarodibianca.com)

Quando le bietole saranno cotte (circa 10-15 minuti), aggiungere il pane raffermo tagliato a pezzi. Cuocere alcuni minuti girando per frantumare il pane.

Servire caldo aggiungendo olio extravergine di oliva e pecorino grattugiato.



[ilricettarodibianca.com](http://ilricettarodibianca.com)