

## Acqua cotta

---



Ingredienti per 4 persone

4 Cipolle

4 Coste di sedano

8 Pomodori S. Marzano

4 Foglie di basilico

Peperoncino fresco q.b.

1 lt di Brodo vegetale

4 Uova

8 Cucchiaini di parmigiano Reggiano

Sale pepe olio evo q.b.

4 Fette di pane toscano tostato

### PROCEDIMENTO:

Pulire le cipolle ed affettarle, pulire il sedano dai filamenti e tagliarlo a fettine, disporre sedano e cipolle in pentola con un abbondante giro d'olio, peperoncino ed i pomodori tagliati a cubetti, coprire con MCS e far appassire a fiamma bassa per 5 min.. Aggiungere il brodo e portare a bollore a fiamma viva con MCS. Raggiunto il bollore abbassare la fiamma al minimo, regolare di sale e pepe e

cuocere per 15 min. con MCS. Nel frattempo battere le uova con 4 cucchiaini di parmigiano, una volta spento il fuoco, versare a filo le uova nella zuppa, unire il basilico spezzettato, mescolare bene e far riposare qualche minuto con MCS. Impiattare disponendo una fetta di pane tostato, cospargerla con parmigiano e ricoprire il tutto con la zuppa ben calda.

L.V.