

PRODOTTO TIPICO DI NEPI

L'ACQUA COTTA



L'acqua cotta è un piatto tradizionale Nepesino, dall'arte culinaria delle massaie e dei contadini che dovevano fare di necessità virtù e sfamarsi con quel poco che la terra gli offriva, realizzando al contempo piatti gustosi che hanno retto la sfida del tempo e sono ancora apprezzati ai nostri giorni.

Gli ingredienti dell'acqua cotta sono quelli che si potevano trovare in una qualunque cucina contadina: cipolla, olio, pomodoro ed odori, uova, pane raffermo ed un po' di pecorino.

La base di un'ottima acqua cotta è ovviamente l'olio extra vergine di oliva, che deve essere rustico e saporito come sanno essere gli olii toscani. Si soffriggono lentamente un paio di grosse cipolle, senza caramellarle ma facendole quasi sciogliere piano piano nell'olio caldo. A questo punto si aggiungono dei pomodori maturi a pezzetti, e volendo un po' di odori dell'orto. Si continua a cuocere lentamente, fino ad ottenere una buona consistenza. Al termine si aggiunge acqua quanto basta per diluire la zuppa alla consistenza di un brodo.

In ciotole di coccio si mette del pane raffermo fatto abbrustolire sulla brace, spolverandolo con del buon pecorino grattugiato tipico nepesino e del pepe nero.

Le uova vanno aggiunte all'acqua cotta solo poco prima di servire in tavola, mettendole direttamente nella pentola di cottura una ad una come per farle in camicia, e facendo attenzione a che non si rompano o si mischino assieme. Appena l'albume si è rappreso si raccatta l'uovo con un romaiolo insieme ad una generosa porzione di acqua cotta, e si versa sul pane abbrustolito nella ciotola.

DOLCE – CAZZOTTI

CAZZOTTI (CIRCA 40PEZZI)

4 etti di zucchero
4 etti di farina
4 etti di nocchie (nocciole)
½ bustina lievito
¼ latte
Succo di mezzo limone
1 etto cacao

Impastare il tutto e formare successivamente delle palline da cuocere su una teglia in forno.