Acquacotta



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Tomate: 2 Latas
Funghi porcini: 50 g
Pan casero: 200 g
Sal y Pimienta: A gusto
Agua: Cantidad necesaria
Peperoncino: 1 Unidad
Cebollas: 2 Unidades
Huevos: 3 Unidades
Ajo: 2 Dientes
Queso Pecorino: 100 g
Caldo de verduras: 1½ L
Aceite De Oliva: 30 cc

Opcional

Menta:

Preparación de la Receta

- Hidrate los funghi en agua, escurra y pique groseramente.
- Corte la *cebolla* en pluma.
- Corte el *ajo* a la mitad y elimine el brote.
- Procese los tomates.
- Pique el *peperoncino*.
- En una *cacerola* caliente con aceite de oliva rehogue la *cebolla* con el *ajo*.
- Agregue los funghi y saltee.
- Vierta el puré de tomates y cocine durante 5 minutos.
- Incorpore el caldo, el *peperoncino* y termine la cocción a ebullición suave durante 20 minutos aproximadamente
- Bata los huevos, vierta en la *sopa* y revuelva durante 30 segundos.
- Condimente con sal y pimienta.
- Ralle el queso pecorino.
- Corte el pan en rebanadas y a cada una en tiras.
- En una sartén con aceite de oliva dore el pan.

Presentación

- El fondo de un plato hondo acomode el pan, espolvoree con el queso rallado y cubra con la *sopa*.
- Decore con *menta*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/acquacotta