



## **Acquacotta con l'erbette**

### **Ingredienti**

1 kg di erbette (bietole, spinaci)  
1 mazzetto di finocchio selvatico fresco  
1 cipolla bionda  
3 spicchi di aglio  
8 fette di Pane Casereccio di Genzano  
1 peperoncino  
12 pomodori ciliegini  
4 uova in camicia o strapazzate  
olio extravergine di oliva  
sale

### **Preparazione**

- 1 - Nettare, lavare e tagliare a striscioline le erbette. Tagliare a pezzi i pomodori, affettare la cipolla. Mettere al fuoco una pentola con abbondante acqua. Quando arriva a ebollizione salarla e mettervi a cuocere le erbette. Aggiungere gli spicchi d'aglio interi, la cipolla, i pomodorini, un peperoncino. Lasciare cuocere finché le coste delle erbette non sono intenerite.
- 2 - Preparare i piatti mettendo in ognuno due fette di Pane Casereccio di Genzano.
- 3 - Ultimare la cottura. Porzionare in ogni piatto le verdure avendo cura di inzuppare le fette con il brodo di cottura.
- 4 - Coprire i piatti, lasciar riposare qualche minuto, quindi eliminare il brodo non assorbito e condire con olio extravergine di oliva. Completare aggiungendo le uova in camicia o strapazzate sulle fette di pane.