

LA RICETTA

CARABACCIA

CULTURA

21_06_2022



La carabaccia è un zuppa di cipolle tipica del rinascimento fiorentino, epoca di Andrea del castagno.

È un piatto semplice, fatto di ingredienti poveri, ma ricco di sapore. La cipolla rossa di Certaldo è la più indicata per la preparazione di questa ricetta ma, in alternativa, si possono utilizzare le cipolle bianche. Meglio tenerle a bagno per una notte in acqua e

aceto, così che perdano il loro odore pungente e possano essere spellate con facilità. La carabaccia, che ha una consistenza fluida ma non brodosa, si accompagna sempre a crostini di pane toscano abbrustoliti e conditi con parmigiano grattugiato. In alcune versioni si possono aggiungere anche i piselli o le uova.

Ingredienti per 6 persone:

1 kg Cipolle

Pane (toscano) quanto basta

Parmigiano quanto basta

Olio extravergine di oliva quanto basta

Aceto quanto basta

1 l Brodo vegetale

Sale quanto basta

Pepe quanto basta

Preparazione

Mettete le cipolle a bagno in acqua e aceto e lasciatele, possibilmente, tutta la notte; sbucciatele e affettatele sottilmente, fatele stufare in una casseruola con un filo d'olio extravergine di oliva e un mestolo di brodo di caldo e coprite con il coperchio.

Aggiungete un mestolo di brodo man mano che viene assorbito, per evitare di far rosolare le cipolle e fate cuocere. Serviranno circa 30-40 minuti. Regolate di sale e pepe. Tagliate il pane a fette e fatelo abbrustolire in una padella con un filo d'olio extravergine di oliva. Distribuite la zuppa in piatti fondi, guarnite con le fette di pane e aggiungete subito il parmigiano per farlo fondere leggermente.