

# Recette

## Acquacotta

*(6 portions)*

- Huile d'olive
- 1 tranche de bacon épais en petits morceaux
- 1 kg d'oignon Yellow of Parma finement tranché
- 500 g de tomates rouges bien mûres, épépinées et sans la peau
- 1,5 l d'eau
- Sel et poivre
- Menthe ou basilic
- 6 tranches de pain sec ou grillé
- Fromage de brebis ou parmesan râpé

Dans une marmite, faire revenir les oignons dans le lard et un peu d'huile. Saler et poivrer.

Quand les oignons sont ramollis (mais non dorés), ajouter les tomates hachées et quelques feuilles de menthe (ou de basilic, au choix).

Cuire 10 min et ajouter l'eau. Porter à ébullition, puis baisser le feu légèrement et cuire pendant 1 heure.

Ajouter sel et poivre au besoin et verser la soupe dans les bols.

Placer une tranche de pain sec ou grillé, puis arroser d'un filet d'huile.

Couvrir de fromage. Ajouter un peu de poivre du moulin.

Attendre quelques minutes avant de servir pour donner au pain le temps d'absorber le bouillon.