

GAMBASSI TERME

Carabaccia su crostone e uovo

Sostanzialmente una zuppa di cipolle dal sapore e dalle origini molto antiche, di cui vedremo dopo. Qui propongo una ricetta tradizionalmente antica, ma potete variare gli ingredienti a vostro piacere.
Antipasto

Per 4 persone

3 grosse cipolle di Certaldo
2 o 3 carote
3 gambi di sedano
Una manciata di mandorle tritate
Un pò di cannella, a piacere
1 uovo in camicia per porzione
4 fette di pane toscano
olio extravergine di oliva
Sale e pepe

In un tegame di coccio con sei cucchiai d'olio mettete ad insaporire le cipolle fatte a fette, il sedano e le carote. Quando prendono colore (in latino *rosolare* si dice *coloro-are*, proprio secondo Apicio) aggiungete un pò d'acqua calda (meglio un pò di brodo vegetale), le mandorle e la cannella e regolate di sale e a piacere di pepe. Lasciate cuocere coperto a fuoco medio – basso per circa un'ora. Intanto mettete ad 'abbruscare' le fette di pane e preparate le uova in camicia. A cottura ultimata disponete le fette abbrustolite sul fondo di una scodella, versatevi sopra la zuppa calda aggiungendo un uovo per ciascuna porzione. A piacere potete spolverare di pecorino toscano.

LE MEDESIME RICETTE ALLUSO DEI TEMPI PASSATI

Carabaccia su crostone e uovo.

La 'carabaccia' è la progenitrice della zuppa di cipolle. Fu ideata a Firenze alla corte dei Medici, tanto che Caterina la 'esportò' in Francia dando poi origine alla più famosa **soupe à l'ognions**. Sappiamo ormai che nel Rinascimento andava molto di moda il contrasto dolce – salato e l'uso di spezie. E anche questa zuppa non faceva eccezioni: era infatti piuttosto dolce, aggiungendosi alle cipolle il gusto dello zucchero, della cannella e delle mandorle. L'origine etimologica non è chiara, probabilmente deriva dal *κάραβος*, *kàrabos*, che ha come secondo significato 'naviglio' (Voc. Greco-Italiano Rocci, 1967), quello che per i romani era il *càrabus*, ovvero 'barca a doppia prua, con graticcio, rivestita di pelle', che nel nostro caso sta forse ad indicare il contenitore, cioè una zuppiera a forma di **carabottino** a doppia svasatura.

Estratto dal volume «*LA VIA FRANCIGENA I PIATTI TIPICI, storia, architettura e ricette del tratto toscano*»

di Ruggero Larco, Aska edizioni 2014