



Zuppa di pane e cipolle bianche



4 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO



TEMPO DI PREPARAZIONE

15 MIN



TEMPO DI COTTURA

25 MIN



CALORIE

540K

NOTE

INGREDIENTI

500 g di Cipolle bianche

8 fette di Pane

40 g di Farina 0

1 l di Brodo vegetale

4 cucchiaini di Olio extravergine di oliva

Sale

Pepe

Preparazione

- Sbucciate le cipolle, tagliatele a fette sottili e fatele insaporire in tegame con un fondo di olio, per circa 5 minuti a fuoco basso.
- Appena le cipolle iniziano a imbiondire unite la farina setacciata, girando sempre con il mestolo. Versate il brodo, poco alla volta e mescolate sempre, specialmente all'inizio, per evitare che si formino grumi. Cuocete per 20 minuti circa a fiamma media, unendo dell'acqua bollente se il liquido si riducesse troppo. Verso fine cottura regolate di sale e spolverizzate con pepe appena macinato.
- Abbrustolite in forno, per circa 5 minuti a 200°C (grill) una fetta di pane casereccio a persona, spezzettatela poi nelle scodelle individuali, versatevi la zuppa bollente e servite subito.

I consigli di Margherita

- Questa zuppa deriva da un piatto povero che nasce dalla tradizione e che utilizza un prodotto che si trova dappertutto. Secondo il tipo di cipolla che userete otterrete un sapore diverso; se preferite un gusto più forte, utilizzate la cipolla bianca, la cipolla rossa invece renderà la zuppa leggermente più dolce.
- Aggiungete alla fine una spolverata di pecorino; oppure versate la zuppa in terrine monoporzione, coprite con una fetta di pane ciascuno, aggiungete il pecorino e mettetelo in forno a gratinare per pochi minuti, così che il formaggio si fonda, poi servite.