
Zuppa di cipolle

Autore: Cristina Orlandi

Fonte: Città Nuova

Presentiamo questa volta la zuppa di cipolle, un piatto molto sostanzioso che è consigliabile consumare con dell'insalata e magari con un buon bicchiere di vino rosato di buon corpo oppure con un rosso giovane di massimo 2 anni. Ingredienti per 6 persone Per la zuppa: 1 cipolla rossa, 400 grammi di cipolle bianche, 20 grammi di burro, 25 grammi di farina, 1 spicchio di aglio, 200 ml di vino bianco secco, 1,5 litri di acqua, 1 dado di verdure, 1 cucchiaio di sherry, 1 bouquet garni (sedano, prezzemolo, alloro, timo). Per i crostini: 18 fette di pane (baguette francese), 300 grammi di gruviera. Preparazione Per la zuppa: In un tegame di grande dimensione, far sciogliere il burro a fuoco basso, aggiungere le cipolle, precedentemente tagliate a fettine sottili e farle cuocere per circa 20 minuti fino a fargli raggiungere un colore bruno dorato, avendo cura di mescolare frequentemente con un cucchiaio di legno. Unire l'aglio finemente tritato e la farina. Mescolare con una frusta ed amalgamare perfettamente la farina alle cipolle eliminandone i grumi. Aggiungere il vino e continuare a mescolare. Versare l'acqua, mettere il dado di verdure, condire con il sale ed il pepe ed in fine preparare un mazzetto con il sedano, il prezzemolo, il timo e l'alloro, legandolo con uno spago (bouquet garni) ed aggiungerlo alla zuppa. Continuare a cuocere a fuoco moderato per altri 30 - 40 minuti. Aggiungere lo sherry e cuocere per altri 2 - 3 minuti. Per i crostini: Tostare in forno, da entrambi i lati le fette di pane, fino a farle diventare dorate. Grattugiare la gruviera grossolanamente. Presentazione Preparare per ogni ospite una ciotola di coccio del diametro di circa 15 centimetri ripiena di zuppa di cipolla, adagiarvi le fette di pane tostate e spolverare di gruviera grattugiata. Passare in forno il tempo necessario per far dorare il formaggio. Servire immediatamente.