
Zuppa di cipolle gratinata

Autore: Cristina Orlandi

Fonte: Città Nuova

Una ricetta saporitissima che non richiede particolare maestria nella preparazione.

Una ricetta saporitissima che non richiede particolare maestria nella preparazione e consente di essere preparata in anticipo. Infatti, basterà cuocere prima la zuppa, solo successivamente, quando dovrete servirla, la farete gratinare. Inoltre, che non guasta, vi farà fare un'ottima figura con i vostri ospiti con una minima spesa. Assolutamente da provare!

Ingredienti per 4 persone

Per la zuppa: 1 litro circa di brodo di carne, 50 gr di burro, 500 gr di cipolle dorate, 20 gr di farina, un bicchiere di vino bianco secco, 4 cucchiaini di olio extravergine d'oliva, 1 cucchino di zucchero, q.b. di sale e pepe.

Per la gratinatura: 100 gr di groviera, 12 fette di baguette.

Preparazione

Per la zuppa: Tagliare le cipolle a rondelle molto sottili, porle in un tegame con il burro e qualche cucchiaino di olio extravergine. Cuocere a fuoco lento fino a farle diventare trasparenti, quindi unire lo zucchero, mescolare con un cucchiaino di legno e cuocere fino a farle appassire. Spolverare di farina setacciata e mescolare, sfumare con il vino bianco secco, quindi versare il brodo. Regolare di sale e di pepe e continuare la cottura fino ad ottenere una consistenza cremosa e un colore biondo dorato.

Composizione

A cottura ultimata frullare metà della zuppa e suddividere la parte frullata in quattro contenitori di coccio adatti alla cottura in forno. Versare negli stessi la parte di zuppa non frullata. Porre in superficie tre fette di pane a commensale e suddividere in parti uguali il formaggio sminuzzato. Gratinare in forno alla massima temperatura, fino a far formare una crosticina dorata. Servire la zuppa immediatamente.