



Ricetta: ZUPPA DI CIPOLLE (alla francese)

(Soupe à l'oignon)

- Ingredienti per 4 persone -

500 gr di **CIPOLLA BIONDA PIATTA DI DRUBIAGLIO**
3 o 4 cucchiai olio extra vergine, 20 gr farina, 1 cucchiino di zucchero, pepe nero q.b., sale fino, 1 litro brodo di carne o vegetale, fette di pane, 100 gr Emmental da grattugiare.

Mondate le cipolle e tagliatele ad anelli sottilissimi e ponetele in un tegame con 3-4 cucchiai d'olio.

Lasciate cuocere a fuoco basso per 10 minuti, poi aggiungete un cucchiaino di zucchero e procedete con la cottura a fuoco moderato fino a quando le cipolle suderanno ma senza prendere colore; fate molta attenzione a non farle scurire in nessun punto.

Quando cominceranno a divenire leggermente bionde, spolveratele con la farina, che farete cadere da un setaccio (colino), quindi mescolate con cura per qualche minuto. A questo punto aggiungete il brodo (oppure, per rendere la zuppa più ricca potete sfumare con mezzo bicchiere di vino bianco o un bicchierino di brandy) che, secondo gli antichi testi francesi, dovrebbe essere preparato con la coda di bue ma andrà benissimo anche del buon brodo vegetale.

Lasciate sobbollire per almeno 30 minuti a fuoco moderato, aggiungendo del brodo quando serve.

Quando la zuppa sarà cotta, aggiustate di sale e pepe e versate il tutto in quattro contenitori da forno; affettate il pane (se proprio volete essere fedeli alla ricetta procuratevi una baguette) e abbrustolitelo (buonissime anche le fette di pane integrale).

Adagiate le fette di pane sulla superficie della zuppa (10) e ricoprite con abbondante groviera o emmental grattugiato (o formaggi simili). Ponete quindi i 4 contenitori nel forno preriscaldato a 250°C per il tempo necessario affinché si formi una crosticina dorata sulla superficie della zuppa (pochi minuti).

(In alternativa potete passare in forno solo le fette di pane con l'emmental grattugiato da adagiare poi sui piatti di zuppa).

Servite la zuppa di cipolle gratinata caldissima.

BUON APPETITO