

ZUPPE E MINESTRE

Zuppa di cipolle francese

LUOGO: **Europa / Francia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **20 min** COTTURA: **60 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **molto facile**



La **zuppa di cipolle francese** detta *Soup à l'oignon*, è una dei piatti francesi più rinomati all'estero anche se le sue origini sono probabilmente romane.

Si tratta di una zuppa sicuramente di origini popolari e anche povere dato che altro non è che una zuppa realizzata con delle cipolle.

La zuppa di cipolle francese è un piatto davvero da scoprire se non l'avete mai mangiato.

Sicuramente al giorno d'oggi si è molto evoluta e raffinata, sin dal 17° secolo veniva preparata in Francia con l'aggiunta di formaggio e crostini di pane e viene gratinata. Se come noi amate alla follia

le cipolle vi proponiamo anche la ricetta del [baccalà con le cipolle](#) e la [zuppa con cipolle rosse](#), una gustosa variante di questa ricetta.

INGREDIENTI

CIPOLLE 3 kg
BURRO 40 gr
FARINA 20 gr
BRODO DI POLLO o di cappone - 1,5 l
GROVIERA o emmental - 200 gr
VINO BIANCO ½ bicchieri
BAGUETTE 1
SALE
PEPE NERO

PREPARAZIONE

- 1 Per realizzare la ricetta della zuppa di cipolle francesce fate fondere molto dolcemente il burro in una casseruola. Nel frattempo affettate finemente le cipolle.





- 2** Quando il burro sarà completamente fuso, aggiungete le cipolle e lasciatele stufare sempre a fuoco basso per 20-30 minuti, fino a che non risultino quasi cremose.

Qualora fosse necessario aggiungete due cucchiai d'acqua per non bruciarle.



- 3** Quando le cipolle saranno morbidissime, aggiungete la farina e mescolate bene per evitare la formazione di grumi. Lasciate cuocere per circa 3 minuti.



- 4** A questo punto sfumate con il vino bianco, aumentate l'intensità della fiamma e fate

evaporare l'alcol contenuto nel vino.



- 5** Bagnate il tutto, infine, con il brodo ben filtrato. Salate, pepate e lasciate cuocere per circa 15 minuti a fuoco medio-basso.





- 6 Quasi al termine della cottura della zuppa, preparate le cocottine di terracotta disponendo sul fondo di ciascuna le fette di baguette tostate, grattugiatevi sopra il formaggio e coprite il tutto con la zuppa.





7 Aggiungete altre fette di pane e altro formaggio grattugiato.





8 Infornate a 200°C per 5 minuti o a gratinatura completa.



CONSIGLIO

Potri utilizzare del pane nero integrale?

Sì è una buona idea. È un piatto perfetto per riciclare il pane rafferma.

Posso mangiarla il giorno dopo?

Sì tranquillamente!

Quale cipolla conviene usare?

Puoi utilizzare quella bianca e la ramata.