

ZUPPE E MINESTRE

Crema di cipolla

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Trentino-Alto Adige](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [20 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



O la si ama alla follia o la si detesta profondamente.

La cipolla è uno di quegli ingredienti che arricchiscono i piatti ma sono anche degli splendidi protagonisti se resi tale. In effetti la ricetta della crema di cipolla è un piatto squisito che sposa il gusto di chi adora questo frutto della terra.

La ricetta che qui vi proponiamo è di una semplicità estrema ma ha come risultato un gran gusto. Questa crema di cipolla è deliziosa ed è la ricetta perfetta per utilizzare ciò che avete in casa.

Provatela e ci darete assolutamente ragione. Se le amate poi particolarmente, vi lasciamo qui di seguito altre ricette con le cipolle molto

interessanti:

[cipolle al forno](#)

[cipolle caramellate](#)

[frittata di cipolle](#)

[zuppa di cipolle rosse](#)

INGREDIENTI

CIPOLLE 1 kg

BURRO + 20 g - 50 gr

BRODO VEGETALE

PANNA FRESCA 300 ml

SALE

PANCARRÈ 60 gr

EMMENTHAL a piacere -

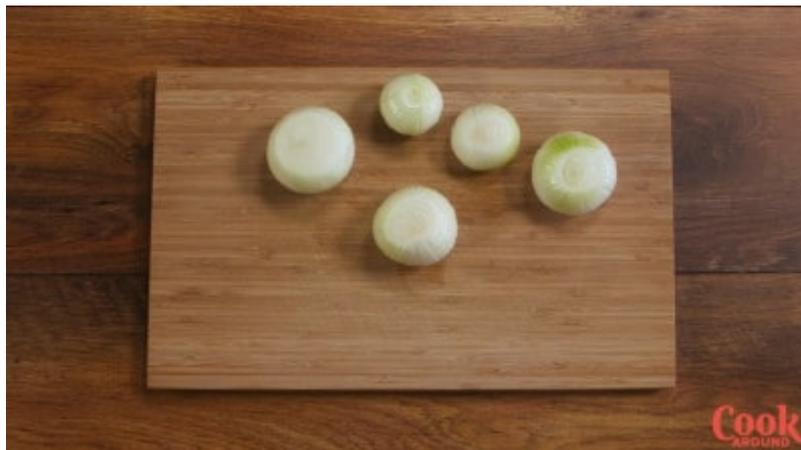
ERBA CIPOLLINA

PEPE NERO

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

PREPARAZIONE

- 1 Quando volete realizzare la ricetta della crema di cipolle, per prima cosa tagliare la cipolle in piccoli dadini.







2 Quando volete realizzare la ricetta della crema di cipolla, rosolate la cipolla in una pentola abbastanza capiente con il burro

ed un goccio di olio. far rosolare dolcemente per 10 minuti

Unite, quindi, il brodo ben caldo fino a coprire, cuocere fino a che le cipolle risultano molto tenere ed il brodo si è asciugato. fuoco basso circa 30-40 minuti





Intanto rosolate il pane a cubetti in 20 g di burro e un goccio di olio.



- 4 aggiungete la panna alle cipolle, frullate con il minipimer e regolare di sale lasciate sul fuoco pochi minuti per far amalgamare i sapori o il tempo per ottenere la densità desiderata.



5 servire con erba cipollina il pane preparato pepe e emmental grattugiato a piacere.



