

ZUPPE E MINESTRE

Zuppa di cipolle

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

10 cipolle
100 g di margarina vegetale
1
2 l di brodo vegetale
pane tostato
prezzemolo.

PREPARAZIONE

1 Pulire bene le cipolle e tagliarle sottili, metterle in una padella con della margarina e soffriggere delicatamente mescolando bene.

Unire il brodo vegetale un pizzico di sale e pepe e lasciare cuocere.

Spalmare della margarina sulle fette di pane tostato.

2 Prendere un tegame da portata e fare uno strato di pane e continuare fino a terminare gli ingredienti, spolverare il tutto con del prezzemolo tritato molto finemente e servire bene

caldo.