

ZUPPE E MINESTRE

Zuppa di cipolle della nonna

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

- 1
5 kg di cipolle
100 g di burro
2 l di acqua (meglio di brodo di carne)
crostini abbrustoliti
sale e pepe q.b.

PREPARAZIONE

- 1 Fate rosolare il burro in una padella ed aggiungete poi le cipolle. Quando le cipolle cominceranno a prendere colore unite l'acqua o il brodo. Salate e pepate mantenendo mescolato per circa un'ora avendo cura di aggiungere, se del caso, altra acqua o brodo bollente.
- 2 Servite a cottura ultimata con costrini tostati.