ZUPPE E MINESTRE

Zuppa di cipolle gratinata

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 50 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

La **zuppa di cipolle gratinata** al forno è un piatto davvero ottimo e molto amato da chi adora questo frutto della terra. Perché diciamocelo la cipolla o la ami o la odi! Noi ovviamente la amiamo da morire! La zuppa di cipolla è un piatto della tradizione francese ma è così buono che ha conquistato tutti i paesi vicini. Le cipolle sono un ingrediente prezioso, sono economiche, leggere, povere di calorie e si trovano tutto l'anno! SIamo sicuri che l'adorerete è un buon piatto anche per riutilizzare del brodo avanzato. la sua preparazione non è per nulla difficile ma se avete difficoltà scriveteci nei commenti i vostri dubbi e vi daremo ulteriori spiegazioni. Se amate la cipolla, provate anche la frittata

!

INGREDIENTI

CIPOLLE BIANCHE 3

FONTINA 6 fette

GRANA PADANO 100 gr

BRODO DI CARNE misto manzo e gallina - 1 l

PANE TOSCANO

BURRO 50 gr

SALE

Preparazione

1 Quando volete realizzare questa ricetta speciale, per prima cosa preparate un buon brodo di carne come in genere siete abituati a fare e poi raccogliete tutti gli ingredienti che vi serviranno per la ricetta, quindi potete procedere alla realizzazione della zuppa di cipolle gratinata al forno.

2 Tagliare la cipolla a fettine sottili.

3 In una padella mettete il burro, fatelo sciogliere ma senza farlo scurire e quindi unite la cipolla.

4 Fate appassire la cipolla, coprite e terminate la cottura a fiamma bassa, se fosse necessario potete aggiungere una tazzina di acqua.

5 QUando le cipolle saranno appassite, unite il brodo filtrato.

6 Mescolare e fate insaporire qualche minuto e restringere leggermente il tutto.

7 A questo punto in una pirofila alta mettete un primo strato di pane.

8 Coprite il pane con della cipolla.

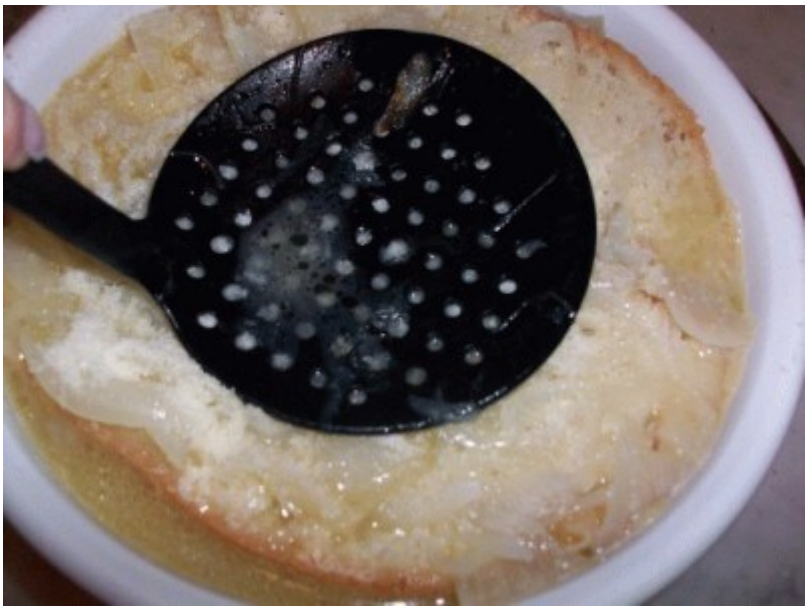
9 Aggiungete il grana.

10 Coprite con un altro strato di pane.

11 Continuate così fino a quando terminerete tutti gli ingredienti.

12 Terminate con cipolla e con il brodo.

13 Schiacciate bene per far assorbire al pane il brodo.



14 Terminate con la fontina.

15 E qualche fiocchetto di burro.

16 Infornate a 180°C per 30 minuti circa. Deve risultare una bella crosta colorata e piena di bolle.

Consigli

Potrei utilizzare del pane integrale? Ho solo quello!

Certo che puoi, diverrà un piatto dal gusto più rustico, ma sarà ottimo!

Ho diversi tipi di formaggio da consumare potrei aggiungerli tutti?

Sì è un ottimo piatto per riciclare i formaggi avanzati.

Potrei sostituire la cipolla con del porro?

Si verrà benissimo!