

ZUPPE E MINESTRE

Zuppa di cipolle gratinata

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) COSTO: [basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

CIPOLLA 2
SALSICCIA DI MAIALE 1
BURRO 30 gr
FARINA 1 cucchiaio da tavola
PANE a fette spesse -
BRODO DI CARNE
PARMIGIANO REGGIANO 100 gr

La **zuppa di cipolle** gratinata nasce come piatto povero e si dice che abbia i suoi natali in Francia e si sia diffusa prima tra le persone meno facoltose, ma è talmente buona che poi è diventata una pietanza amata da tutti, ricchi compresi. Un piatto di origine contadino che sfrutta uno dei prodotti meno cari che offra la terra e il pane raffermo è decisamente un piatto low cost, ma questo non vuol dire che è povero anche nel gusto...anzi! La zuppa di cipolle è un piatto buonissimo che oramai è famoso ovunque. Provate questa ricetta molto saporita e se amate le cipolle vi lasciamo anche la ricetta del [risotto gorgonzola e cipolla](#).

PREPARAZIONE

- 1 Per realizzare la zuppa di cipolle gratinata, in una casserula di rame, far sciogliere a fuoco basso il burro, senza colorirlo troppo, poi aggiungere la cipolla e farla appassire.



- 2 Aggiungere, quindi, la polpa di salsiccia.



- 3 Continuare a mescolare, per evitare che la cipolla attacchi al fondo della casseruola, attendere che prenda un bel colore ambrato e poi setacciare il cucchiaino di farina.



- 4 Appena la farina scende dal setaccio, mescolare col cucchiaio di legno in modo energico per far sì che non si formino grumi.



- 5 Quando il tutto è amalgamato, unire il brodo e continuare la cottura a fiamma bassa, per una ventina di minuti.



- 6 Trascorso il tempo necessario alla cottura della farina, preparare delle sottilissime scaglie di parmigiano.



- 7 A questo punto iniziare a preparare la terrina.

Mettere prima il pane.



8 Poi le scaglie di parmigiano e la zuppa di cipolla.



9 Fare due strati uguali e completate col pane, coperto dalle scaglie di parmigiano e fiocchetti di burro.



10 Ora, per non lasciar la preparazione troppo asciutta, unire un'altro mestolino di brodo ed infornare a 180°C, fino a gratinatura completa.



11 Servire caldo.



12 Ecco l'interno, non deve risultar asciutto ed il pane morbido ma non sfatto.



CONSIGLIO

Quali cipolle conviene usare per realizzare la zuppa di cipolle gratinata?

Per fare questa ricetta vanno benissimo le cipolle bianche e quelle ramate.

Al posto del parmigiano cosa posso usare?

Puoi utilizzare della groviera, come prevede la ricetta francese.

Quanto tempo si conserva questo piatto?

Puoi conservarlo fino a 24 ore in frigorifero.

Posso congelarlo?

Sì ma ti conviene congelarlo prima della gratinatura in forno.