

ZUPPE E MINESTRE

Zuppa di cipolle

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

CIPOLLE 8

BRODO VEGETALE 750 ml

FARINA INTEGRALE 25 gr

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4

cucchiaini da tavola

SALE

SPICCHIO DI AGLIO 1

PANE

PREPARAZIONE

- 1 Affettate le cipolle in fette finissime, oppure riducetele in pasta col frullatore. Cuocetele appena a fiamma bassa in una pentola con olio.



2 Unite a poco a poco il brodo vegetale e un cucchiaino o due di farina, mescolando con cura.



3 Fate bollire a fiamma bassa per mezz'ora o anche meno, finchè il gusto e l'aroma delle cipolle si sarà trasmesso all'intero brodo. Infine aromatizzate e condite.

Si serve su crostini di pane raffermo, appena riscaldati al forno.