

ZUPPE E MINESTRE

Zuppa di cipolle rosse

di: *Francesca Boscolo*

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 30 min COSTO:
basso



La zuppa di cipolle rosse è ispirata al tradizionale [primo piatto](#) della cucina francese: la [soup à l'oignon](#), che viene servita dopo essere stata gratinata in forno con del formaggio grattugiato e delle fette di pane. Una [zuppa](#) adatta al periodo invernale, quindi, quando si ha bisogno di una coccola calda e avvolgente per rifocillarsi. La variante che vi proponiamo qui è più leggera e genuina, si prepara con le cipolle rosse, che hanno un gusto dolce e delicato. venite a scoprire la nostra ricetta e non perdetevi altre idee sfiziose da preparare con le cipolle:

[Crema di cipolle](#)

[Licurdia](#)

[Cipolle di Tropea gratinate](#)

INGREDIENTI PER LA ZUPPA DI CIPOLLE

ROSSE

CIPOLLE ROSSE DI TROPEA 1 kg

CAROTA 1

COSTA DI SEDANO 1

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 30

gr

LATTE INTERO 1 bicchiere

ACQUA 1 bicchiere

FARINA 00 30 gr

ALLORO 3 foglie

SALE

PEPE NERO

PARMIGIANO GRATTUGIATO 40 gr

PREPARAZIONE

- 1 Per preparare la zuppa di cipolle rosse partiamo dal pelare la carota e lavare la gamba di sedano. Tritiamo finemente le verdure. Facciamole rosolare a fuoco basso con l'olio extravergine.



2 Peliamo anche le cipolle e tagliamo a fettine sottili. Uniamole alle verdure e lasciamole appassire qualche minuto a fuoco dolce.



3 Aggiungiamo la farina setacciata, mescoliamo. Saliamo e pepiamo a piacere.



- 4 Uniamo il latte e l'acqua, terminiamo profumando con le foglie di alloro e mescoliamo bene. Proseguiamo la cottura per circa 30 minuti. Serviamo la zuppa di cipolle rosse calda o tiepida con una spolverata di parmigiano grattugiato.

