

ZUPPE E MINESTRE

La vera zuppa di cipolle

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: elevata COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: difficile



La ricetta della zuppa di cipolle che presento, è quella con l'utilizzo dell'Arista Affumicata fatta in casa ma che, se non avete intensione di farla, voi potrete sostituire con della carne affumicata che potrete trovare a supermercati, oppure con pancetta affumicata

INGREDIENTI

CIPOLLE DORATE 4

ARISTA affumicata oppure pancetta
affumicata - 300 gr

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)
oppure burro - 4 cucchiaini da tavola

PANE tipo filone - 2 fette

ACQUA 2 l

PEPE BIANCO

GRANA PADANO oppure altro formaggio -
SALE

PREPARAZIONE

- 1 Per l'affumicatura: (se utilizzate pezzi già acquistati, o non avere l'attrezzatura, potete saltare questo passaggio... ma io ve lo sconsiglio).

- Arista di Maiale (quanta ne volete fare);
- Rosmarino (e/o spezie a piacimento)
- Olio EVO;
- Sale;
- Pepe;
- Bricquette (o carbonella):
- BBQ Kettle (Barbecue con operchio, tipo forno);
- Chips Hickory (Legno di affumicatura Noce Americana);
- Fogli di alluminio;
- Vaschetta di alluminio riempita con poca acqua;

Mettete a bagno qualche Chips in acqua fredda e lasciatele inzuppare per almeno un ora o, meglio, tutta la notte;

Mettere a marinare la carne cosoargendola di Olio EVO, sale, pepe e aromi (io uso il rosmarino) e lasciatela riposare;

Trascorso il tempo di riposo (solitamente il giorno dopo), accendete le bricquette (o la carbonella) finché risultino ardenti ma senza fuoco (potete utilizzare il cesto accenditore);

Mettete sotto il BBQ (Barbecue) la vaschetta di alluminio con l'acqua, posizionandola al centro e, ai lati, versare le briquette ardenti;

Versare, sopra di queste, le Chips bagnate e alcune asciutte avvolte nella foglio di alluminio bucarellato servirà a dare più tempo all'affumicatura)... ma non esagerate!

Posizionarvi sopra la prima griglia;

Mettete la griglia più alta e posizionatevi al centro, in modo che risulti sopra la vaschetta di alluminio, l'Arista tagliata a grossi pezzi (300gr circa l'uno).

Incooperchiate e regolate le bocchette d'aria sopra e sotto;

Lasciare affumicare il più possibile (vedete il fumo uscire)...10 ore potrebbero bastare.

PS: Se volete, consiglio di mettere vicino la carne, una vaschetta con dell'olio EVO... avrete un eccellente olio affumicato

Una volta affumicata, lasciate riposare e potrete anche congelarla.

Preparazione:

Sbucciare le cipolle e tagliarle a rondelle;

Mettete in una pentola dell'acqua con aggiunta di sale;

Quando bolle, versatevi l'Arista affumicata e lasciare cuocere finché non diventi quasi tenera;

2 Mettere, in un tegame alto, dell'olio extravergine d'oliva (o del burro) e, quando scaldato, versatevi al suo interno gli anelli di cipolla;

Cuocere le cipolle a fuoco medio per stufarle e mescolate bene, evitando che brucino o si scuriscano;

Aggiungete pepe bianco fresco macinato;

3 Quando la carne risulta un po' tenera, ed il sapore del brodo è di vostro gradimento (un ora può bastare ma, più cuoce più verrà saporito), versate il tutto nel tegame delle cipolle;

4 Lasciate cuocere ancora per far insaporire il tutto (altri 40 minuti minimo);

Mettete il pane nel forno per farlo bruschettare e tagliatelo a quadratini (se volete potrete strofinarvi dell'aglio);

Togliere dal tegame la carne e versare, la Zuppa di Cipolle, in ciotole;

Spolverate con formaggio grattugiato;

Mettervi sopra i pezzetti di pane abbrustolito ed un filo d'olio EVO (o quello affumicato preparato in precedenza);