

ZUPPE E MINESTRE

# Zuppa di cipolle

di: *Cookaround*

---

LUOGO: **Europa / Francia**

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

---



La **zuppa di cipolle** è un piatto davvero ottimo e molto apprezzato da chi ama questo meraviglioso frutto della terra. Le cipolle sono buonissime ma come poche cose al mondo o si amano tanto o per niente! A noi piacciono da morire! La zuppa di cipolla vera e propria nasce in Francia come piatto povero e di riciclo, ma oggi si è diffuso in tutto il mondo, diventando un piatto molto amato da tutti!

Le cipolle sappiate che fanno benissimo all'organismo poiché sono ricche di acqua e sali minerali, hanno poche calorie e sono una coltivazione che produce frutti tutto l'anno. La zuppa di cipolle che vi andiamo a proporre è molto semplice da realizzare ma qualora voi aveste

problemi vi invitiamo a scriverci utilizzando il box dei commenti e di certo risponderemo chiarendovi eventuali dubbi o perplessità. Provate questa ricetta e poi se vi dovessero avanzare altre cipolle vi invitiamo a preparare anche le [cipolle farcite](#), davvero ottime!

## INGREDIENTI

CIPOLLE BIANCHE 200 gr  
BURRO 50 gr  
FORMAGGIO svizzero - 75 gr  
FARINA 50 gr  
PANE CASERECCIO rafferma -  
SALE  
PEPE BIANCO

## PREPARAZIONE

**1** Quando volete realizzare la ricetta della zuppa di cipolle, per prima cosa bisogna far dorare lentamente nel burro le cipolle affettate finemente, senza farle imbrunire troppo.

Dopo qualche minuto, quando le polle saranno appassite, potete cospargerle di farina, quindi rosolare ancora leggermente e bagnare con 2 litri d'acqua.

A questo punto potete aggiungere sale e pepe e cuocere per 10 minuti circa. Trascorso questo tempo disporre in una zuppiera delle fettine di pane ed il formaggio tagliato sottilmente. Versarvi sopra la zuppa bollente e lasciarla riposare 5-6 minuti, coperta, prima di servirla.

Se non si gradiscono i pezzetti di cipolla, si può passare la zuppa al setaccio, prima di versarla sul pane.

## CONSIGLIO