

ZUPPE E MINESTRE

Zuppa di cipolle gratinata

di: *ropa55*

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

Consiglio

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 farsi 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