

Ricetta della zuppa di cipolle



Ingredienti per 4 persone:

- 8 cipolle dorate di media grandezza
- 60 g burro
- 2 l di brodo vegetale (fatto con sedano, carota, cipolla)
- 250 g formaggio Gruyère DOP
- 8 fette di pane rustico
- sale, pepe
-

Procedimento

Affettate sottilmente le cipolle e mettetele in una pentola capiente con il burro. Fatele imbiondire a fiamma bassissima, devono appassire per circa 20 minuti. Aggiungete a questo punto il brodo e lasciate cuocere a fuoco dolce per 1 ora, dopodiché salate e pepate. Se volete un gusto più deciso, prima di aggiungere il brodo, sfumate le cipolle con un bicchiere di brandy e poi procedete come da ricetta. Scaldate il forno a 200° e disponete su una griglia le fette di pane. Fatele tostare su entrambi i lati e poi disponetene due in ogni cocotte che userete per servire. Versate sopra il pane la zuppa di cipolle e completate con il gruyère grattugiato. Infornate le 4 cocotte a 180° per 10 minuti, sino a che il formaggio non si sarà sciolto e avrà formato una crosticina croccante in superficie. Servite subito. Buon appetito.

