

ZUPPA DI CIPOLLE

Ingredienti (per 4 persone):

- 20 gr di grasso d'oca
- 2 cipolle medie
- 20 gr di farina
- 1 L di brodo (vegetale o di carne)
- 1 foglia di alloro
- 4 fette di pane
- Sale e pepe q.b.
- Prezzemolo tritato
- Formaggio grattugiato



Procedimento

In una padella grande scaldare il grasso d'oca, unire le cipolle a fette e cuocere a fuoco alto per 1 minuto. Abbassare il fuoco al minimo, coprire con un coperchio e cuocere per 15 minuti, finchè le cipolle non si ammorbidiscono e assumono un colorito dorato. Aggiungere la farina e mescolare fino al suo completo assorbimento. Versare il brodo, aggiungere la foglia di alloro e lasciare cuocere a fuoco basso per 30 minuti. Aggiustare di sale e pepe e rimuovere la foglia di alloro.

Tostare le fette di pane e disporle sul fondo della pirofila in cui verrà servita la zuppa di cipolle. Versare sopra la zuppa, aggiungere il formaggio grattugiato e il prezzemolo e servire ben calda.