

PRIMI PIATTI

Soupe à l'oignon

Origine: Francia

DOSI

4 persone

■ Ingredienti per 4 persone

Cipolle bianche (o cipolle ramate)	500 g
Burro	80 g
Brodo di carne	50 cl
Farina	1 cucchiaio
Formaggio emmenthal (o formaggio groviera)	100 g
Pane francese (baguette)	12 fettine
Sale	
Pepe	

■ Preparazione

- 1 Pelate le cipolle, dividetele in 2 in verticale e affettatele sottilissime. Scaldate il burro in una casseruola, versatevi le cipolle e fatele appassire dolcemente per circa 30 minuti, mescolando spesso e facendo attenzione che non prendano colore.
- 2 A questo punto, insaporitele con sale e pepe, spolveratele con la farina e, mescolando continuamente, proseguite la cottura per circa 2 minuti.
- 3 Quando la farina comincia ad attaccare, aggiungete il brodo caldo, incoperchiate e lasciate cuocere, con la fiamma al minimo, per circa 40 minuti.
- 4 Tostate le fettine di pane e distribuitele fra 4 ciotole che possano andare in forno. Per la zuppa di cipolle gratinata copritele con il formaggio grattugiato e infine versate delicatamente la zuppa calda.
- 5 Mettete le ciotole nel forno con il grill acceso, lasciandovele per pochi minuti, fino a quando si sarà formata una crosticina dorata sulla superficie.
- 6 Servite la zuppa caldissima. Niente di meglio, in una serata freddissima, di questa tradizionale zuppa francese.