

ZUPPE E MINESTRE

Zuppa di cipolle (versione 8)

Tradizione: Provincia di Milano, Lombardia

DOSI

6 persone

Ingredienti per 6 persone

Cipolle dorate	4
Farina	4 cucchiaini
Burro	80 g
Tuorli d'uovo	2
Pane francese	8 fette
Sale	
Pepe	
Formaggio gruyère (o formaggio parmigiano o formaggio emmenthal)	200 g
Brodo	150 cl

Preparazione

- 1 Pulire le cipolle, lavarle ed affettarle sottilmente e farle rosolare nel burro. Quando saranno diventate trasparenti, aggiungere la farina e stemperarla versando, poco alla volta, il brodo.
- 2 Lasciare bollire per circa 1 ora. Passare al colino ed utilizzare il solo brodo per una zuppa delicata, passare le cipolle lasciando il passato nel brodo se la si vuole più aromatica.
- 3 Mettere i tuorli in una zuppiera e romperli con una forchetta mescolandovi un po' di sale e, continuando a mescolare, aggiungere la zuppa poco per volta.
- 4 Far abbrustolire le fette di pane sotto il grill e disporle sul fondo di ciotole di coccio individuali.
- 5 Spargete sul pane una bella spolverizzata di formaggio, versate sopra un mestolo di zuppa e di nuovo formaggio, condendo con una generosa macinata di pepe.
- 6 Passate le ciotole in forno a gratinare e servite bollente. Si tratta di un caposaldo della cucina francese una preparazione molto simile però era tipica dell'antica gastronomia milanese, e l'artusi ne cita una analoga nel suo ricettario.



Meglio la versione col Gruyère o quella col parmigiano? A voi sperimentare e decidere.