

ZUPPE E MINESTRE

Zuppa di cipolle alla maniera umbra

Tradizione: Umbria

DOSI

4 persone

Ingredienti per 4 persone

Cipolle	1000 g
Pomodori maturi	400 g
Lardo	50 g
Uova	2
Pane casereccio	5 fette
Olio d'oliva	3 cucchiiai
Basilico	1 rametto
Formaggio parmigiano grattugiato	5 cucchiiai
Sale	
Pepe	

Preparazione

- 1 Mondate le cipolle, tagliatele a fettine sottili e mettetele a bagno in una terrina piena d'acqua fredda per mezza giornata.
- 2 Trascorso questo tempo, tritate finemente il lardo, servendovi della mezzaluna, ponete il ricavato in una casseruola insieme all'olio d'oliva e fate rosolare dolcemente per un paio di minuti.
- 3 Unite quindi le cipolle, ben sgocciolate, e lasciatele insaporire senza farle colorire.
- 4 Aggiungete anche il basilico spezzettato grossolanamente, cospargete con una presa di sale e una macinata di pepe, chiudete il recipiente e fate cuocere a calore moderato per circa dieci minuti.
- 5 Mettete nella casseruola i pomodori passati al setaccio, bagnate la preparazione con un litro scarso d'acqua e fate cuocere ancora per un'ora e mezzo, mescolando di tanto in tanto con un cucchiaino di legno.
- 6 Al termine, togliete la casseruola dal fuoco, unite alle cipolle due uova sbattute e il Parmigiano grattugiato, mescolate in modo da amalgamare bene il tutto, infine trasferite

la preparazione in una zuppiera calda.

7

Servite subito, accompagnando la zuppa con fette di pane casereccio fatte abbrustolire nel forno.