



Primi piatti tradizionali

ZUPPA DI CIPOLLE



Ingredienti

2 cucchiaini di FARINA

1 cucchiaino di ZUCCHERO

1 foglia di ALLORO

TIMO FRESCO

500 g di BRODO DI CARNE

OLIO EVO

1 noce di BURRO

Procedimento

- Affettate sottilmente le cipolle e fatele stufare in una casseruola con olio e burro per 20-25 minuti mescolando di tanto in tanto per non farle attaccare. Quando saranno diventate trasparenti unite la farina e lo zucchero e mescolate fino a quando la farina prenderà colore. Occorreranno circa 2 minuti;
- Sfumate con il vino bianco e lasciatelo evaporare;
- Quando non si sentirà più l'odore di alcool unite il brodo caldo e aggiungete l'alloro e il timo. Regolate di sale e pepe e portate ad ebollizione;
- Coprite la pentola e proseguite la cottura, a fuoco basso per circa 1 ora, mescolando di tanto in tanto;
- Trasferite la zuppa nelle cocotte di coccia individuali, adagiatevi sopra le fette di pane e spolverizzate con il goviera grattugiato;
- Passate le cocotte in forno, sotto al grill, fino a quando il formaggio sarà sciolto e lievemente gratinato;
- Sfnate, guarnite con un giro d'olio a piacere, timo e una spolverata di pepe fresco.