

52-Zuppa di cipolle

Autore: Paolo

Ingredienti: 2 cipolle medie a persona , formaggio Emmenthal
1 fetta di pane a persona, Un po' di farina, Sale e pepe q.b., Una noce di burro

Soffriggete delicatamente le cipolle tritate in un pentola Grande.
A fuoco vivo amalgamate la farina alle cipolle e copritele di acqua.
Portate ad ebollizione e cuocete a fiamma bassa fino a che le cipolle sono disfatte.
Abbrustolite le fette di pane. Mettete la zuppa in piccoli tegamini da forno con sopra la fetta di pane. Grattate sopra un po' di formaggio Emmenthal. Mettete in forno con il gill acceso e gratinate per qualche minuto.
Servite caldo