



RICETTA: ZUPPA DI CIPOLLE



Portata: Primi piatti

Olio Bertolli: Robusto

Difficoltà: Facile

Tempo di preparazione: 20 min.

Piatto vegetariano

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di cipolle
- 6 cucchiaini di olio extravergine BERTOLLI ROBUSTO
- 1 cucchiaino di timo tritato
- 1 cucchiaino di zucchero
- 1 cucchiaino di aceto di mele
- 1,5 l di brodo di carne
- 2 cucchiaini di farina
- 1/2 bicchiere di vino bianco secco
- 3 cucchiaini di Brandy
- 8 fette di baguette
- 80 g di groviera grattugiato
- sale
- pepe nero

Olio consigliato:



Robusto

Preparazione:



Scalda l'olio extravergine BERTOLLI ROBUSTO e cuoci le cipolle affettate (1) per circa 40 minuti, aggiungendo a metà cottura il timo tritato e un po' d'acqua se necessario. Unisci quindi lo zucchero (2) e l'aceto di mele (3).



Cuoci fino a quando le cipolle saranno di un bel colore bruno-dorato (4). Mescola la farina alle cipolle (5), cuoci per circa 2 minuti, quindi versa a poco a poco il brodo bollente (6).



Aggiungi il vino (7) e il Brandy, sale, pepe e fai sobbollire per circa 15 minuti. Tosta il pane e cospargilo con il groviera grattugiato (8). Fai dorare i crostini al formaggio sotto il grill del forno (9) e utilizzali per accompagnare la zuppa.