

Zuppa di cipolle toscana - Zuppe e minestroni



Difficoltà



Costo



Tempo di preparazione

20 min



Tempo di cottura

15 min



Calorie a porzione

335 kcal



Ingredienti

**DOSI PER
4 porzioni**

200 g di Cipolle bianche

80 g di Groviera

80 g di Farina 0

2 l di Brodo vegetale

Pane toscano raffermo a fette

40 g di Burro

Sale e Pepe

Preparazione

- Mondate le cipolle e tagliatele a fettine sottili.
- Trasferite le cipolle preparate in un tegame capiente e fatele dorare leggermente con il burro.
- Una volta che le cipolle saranno imbrocciate, cospargetele di farina e fatele rosolare leggermente, a fiamma bassa, infine coprite con il brodo, aggiustate di sale e pepe e proseguite la cottura per circa 10 minuti.



- Disponete le fette di pane nelle fondine monoporzione, adagiatevi il formaggio tagliato sottilmente, versatevi sopra la zuppa bollente e lasciate riposare per 5 minuti coperto.
- Servite la zuppa di cipolle toscana ben calda.

I consigli di Romina

- Questa zuppa si può anche gratinare in forno a 200°C per 5 minuti; in questo caso però dovrà essere un po' più densa e cosparsa di abbondante parmigiano grattugiato e pepe.