

Zuppa di cipolle

Categoria:

Minestre

Data:

14.11.2012

Ingredienti per 1 Liter/1 l al 100% (quantità netta)

3.2	cl	Olio di girasole ad alto valore oleico
252	g	Cipolle
80	g	Farina semi-bianca
1.2	l	Brodo di carne
8	cl	Vino rosso da cucina
0.4	x	Condimento
40	g	Sbrinz grattugiato

Mise en place

- Pelare le cipolle, e sminuzzarle finemente
- Far tostare (imbrunire) la farina in forno
- Lasciar raffreddare

Preparazione

- Colorare dolcemente le cipolle nell'olio
- Aggiungere la farina tostata e mischiare bene
- Lasciar raffreddare per qualche istante
- Bagnare con il brodo caldo e mischiare bene
- Portare ad ebollizione, aggiungere il vino rosso, schiumare e cuocere per almeno un ora
- Eventualmente passare al colino cinese a buchi grossi
- Aggiustare di gusto
- Servire dello sbrinz grattugiato a parte