

Zuppa di cipolle alla francese



Tempo preparazione:
10 minuti

Tempo di cottura:
60 minuti

Dosatura:
Per 4 persone

Elenco ingredienti

750 g di cipolle
30 ml (2 cucchiaini) di olio d'oliva
50 g di burro
½ cucchiaino di zucchero
100 ml di vino bianco
25 ml di cognac
1 l di brodo di carne
sale q.b.
200 g di pane francese
2 spicchi d'aglio
60 g di Gruyera

Istruzioni per la preparazione

1. Sbuccia le cipolle e affettale nel Food Processor, utilizzando il disco per affettare finemente.
2. Monta il Paraschizzi e il Gancio con spatola a spirale, regola la temperatura al massimo e la velocità di mescolamento a 1. Versa l'olio d'oliva e il burro nel recipiente. Aggiungi le cipolle e lo zucchero. Abbassa la temperatura a 110°C e lascia cuocere fino a che le cipolle si saranno imbrocciate o leggermente dorate.
3. Aggiungi il vino e il cognac, lasciando cuocere per 10 minuti senza il Paraschizzi. Unisci il brodo, porta a bollire e lascia bollire per 10 minuti. Abbassa la temperatura, la zuppa deve sobbollire, rimonta il Paraschizzi e cuoci lentamente per un'ora. Se necessario, regola il sale.
4. Taglia il pane per farne dei crostini: per un sapore più deciso, puoi



insaporire

ogni fetta strofnandola con l'aglio. Cospargi i crostini con del gruviera grattugiato e falli dorare sotto il grill. Servi la zuppa guarnendola con i crostini.