ZUPPA DEL PASTORE

Ingredienti per 4 persone:

- Un kg. di cipolle grosse,
- 50 g. di burro,
- un litro di brodo leggero,
- un cucchiaio di fecola,
- un bicchiere di vino bianco secco,
- 8 fette di pane tipo casereccio,
- 8 fette di caciotta di capra,
- olio,
- sale,
- pepe.

Sbucciare le cipolle, affettatele al velo e fatele appassire molto lentamente nel burro.
Aggiungete il brodo bollente, coprite e fate sobbollire per circa 20 minuti.
Nel frattempo friggete le fette di pane in una padella antiaderente unta con 2 cucchiai di olio.
Stemperate la fecola con il vino e versate questo composto nella minestra, mescolando energicamente.
Regolate di sale e insaporite con una abbondante macinata di pepe.
Portate a ebollizione e spegnete.
Trasferite la minestra in quattro pirofile individuali e guarnite ciascuna con 2 fette di pane su ognuna delle quali appoggerete una fetta di formaggio di capra.
Mettete sotto il grill per 3-4 minuti.