ZUPPA DI CIPOLLE

Ingredienti:

- Mezzo chilo di cipolla bianca,
- 5 fette di pane abbrustolite,
- 150 g. di gruviera,
- 100 g. di formaggio grana,
- 70 g. di burro,
- 30 g. di farina,
- un bicchiere di vino bianco secco,
- un bicchierino di cognac,
- noce moscata,
- sale,
- pepe.

Affettate sottilmente le cipolle bianche, disponetele in una casseruola con la metà del burro e lasciatele cuocere, coperte, a fuoco basso finchè non risulteranno morbide.
Salate, pepate e aggiungete anche una spolverata di noce moscata, quindi versate la farina e il burro restante.
A questo punto, aggiungete il cognac e il vino che lascerete evaporare a fiamma sostenuta, dopodichè allungate con il brodo, portate ad ebollizzione e lasciate cuocere per circa 45 minuti.
Versate in una pirofila abbastanza profonda le cipolle con il relativo brodo, aggiungete il groviera a fette, disponetevi sopra il pane abbrustolito e il formaggio grana grattuggiato, quindi infornate a 250°.
Non appena la superficie della zuppa apparirà ben dorata, togliete la pirofila dal forno e servite caldissima.