
ZUPPA DI CIPOLLE ALLA LIONESE

Ingredienti:

- 3 grosse cipolle,
- burro,
- farina,
- un litro di acqua,
- 2 tuorli,
- 100 g. di gruviera grattugiato (oppure parmigiano),
- crostoni di pane fritti.

Affettate sottilissime le cipolle e fatele dorare al burro, ma che siano non troppo colorite, spolverizzatele con un pò di farina attraverso un setaccio, aggiungetevi l'acqua fredda e fate poi bollire per 15 minuti minuti.

Sbattete nella zuppiera i tuorli d'uovo, unitevi il formaggio grattugiato e versatevi, a poco a poco, il brodo di cipolle mescolando.

Servite con i crostoni di pane fritti al burro.