050. ZUPPA CON LE CIPOLLE ALLA FRANCESE

Questa zuppa si può fare col brodo o col latte, e le seguenti dosi sono sufficienti per cinque persone.

Pane bianco, grammi 250.
Gruiera grattato, grammi 80.
Burro, grammi 50.
Parmigiano grattato, grammi 40.
Uova frullate, n. 3.
Cipolle bianche grosse, n. 2.
Brodo o latte, circa litri 1 e mezzo.

Tagliate a fette sottilissime le cipolle e mettetele al fuoco col burro suddetto; quando cominciano a prender colore tiratele a molta cottura col brodo, o col latte se la fate con questo, per poterle passare bene dal setaccio, poi mescolate il passato nel restante liquido per bagnare la zuppa. Il pane tagliato a fette o a dadini, arrostitelo e, collocatolo a strati nella zuppiera, conditelo via via colle uova, il gruiera e il parmigiano. Per ultimo versate bollente il brodo od il latte e mandatela in tavola.
Se la fate col latte sarà bene salare abbondantemente le uova. A motivo della cipolla, chi patisce di scioglimenti non farà male di astenersi da questa zuppa.