

ZUPPA DI CIPOLLE 2

Ingredienti per 4 persone:

- 200 cl brodo di carne
- 750 g di cipolla a fettine
- 2 cucchiai burro
- 4 cucchiai formaggio parmigiano grattugiato
- 4 cucchiai formaggio groviera grattugiato
- sale
- pepe
- 1 baguette

Far sciogliere il burro a fuoco basso in una padella antiaderente.

Aggiungere la cipolla e cuocere per 30-40 minuti, mescolando spesso, fino a che la cipolla non imbriondisce.

Unire il brodo e cuocere per altri 30 minuti.

Salare e pepare.

Nel forno scaldare per 6/7 minuti delle fette di pane, alte 2 centimetri.

Mettere la zuppa in recipienti individuali che possono stare in forno, coprire con le fette di pane e due cucchiariate abbondanti di formaggio.

Fate gratinare il formaggio, mettendo per pochi minuti le ciotole in forno.

Servite immediatamente.