



Antiche Ricette Di Cucina

1976 -- 1978



ZUPPA DI CIPOLLA

INGREDIENTI:

Cipolla Bianca Gr 1000 (sporca)
Burro Fresco Gr 70
Brodo Lt 2
Marsala Secco Gr 60
Farina di Grano Tenero "0" Gr 15
Parmigiano Reggiano Gr 100 (grattugiato)
Fontina Valdostana Gr 150
Pan Carrè da Toast 10 (fette)
Sale Fino Q.B.

PROCEDIMENTO:

Pelare, lavare e tagliare le cipolle a fettine sottili e mellerle in una pentola capiente, aggiungere 60 grammi di burro e cuocere a fuoco lento, non devono rosolare. Quando le cipolle sono cotte, aggiungere la farina, il marsala e mescolando cuocere per 3 minuti, sempre a fuoco basso.

Aggiungere tutto il brodo, oppure acqua e estratto di carne per brodo, e cuocere per 2 ore, sempre a fuoco basso e senza coperchio.

Mentre la zuppa cuoce, tagliare a dadini la fontina e mettere da parte, prendere il pan carrè e tagliarlo a dadini regolari, devono essere tutti uguali, metterli in una padella con il burro rimasto e tostare uniformemente. Quando la zuppa è cotta, regolare di sale e lasciarla riposare due ore. Deve essere leggermente densa, non liquida.

Prendere delle terrine da porzione, riempire per metà con la zuppa, poi aggiungere i dadini di fontina, divisi equamente, poi la metà del parmigiano reggiano, poi la metà del pan carrè, poi altra zuppa fino quasi all'orlo, poi l'altra metà del pan carrè, poi l'altra metà del parmigiano reggiano e gratinare nel forno caldissimo, T 220°, deve fare la crosticina. Se avete il forno elettrico usate la funzione grill o resistenza superiore, non riscaldate il forno, mettete le terrine a forno freddo e più in alto possibile, fare molta attenzione.



Ricetta scaricabile solo per uso personale.

Vietata la pubblicazione su supporti cartacei di qualsiasi genere, in siti internet e la vendita di servizi ad essa correlati.

Autore: Teglia Roberto +++ info: ludabologna@gmail.com