

ZUPPA CAMPAGNOLA

Ingredienti

- olio extravergine d'oliva (3 cucchiaini)
- farina (10gr)
- sale
- pane casereccio (400gr)
- 8 cipolle
- speck (50gr)
- vino bianco secco (100ml)
- pepe nero
- Grana Padano (50gr)

Come si prepara

In un tegame con l'olio fate appassire le cipolle precedentemente sbucciate e affettate finemente.

Aggiungetevi lo speck tagliato a listarelle e fate rosolare mescolando con un cucchiaino di legno.

Unite la farina e fatela rosolare per qualche minuto, poi aggiungete il vino bianco e fatelo evaporare.

A questo punto portate a ebollizione 1 litro e un quarto di acqua, versatela sul composto di cipolle, aggiustate di sale e di pepe e proseguite la cottura per una quarantina di minuti su fiamma dolce e mescolando spesso.

Nel frattempo fate tostare le fette di pane casereccio nel forno caldo e, quando il composto di cipolle e speck risulterà cotto, versatelo in una zuppiera e servitelo in tavola ben caldo, accompagnandolo con le fette di pane tostato e il formaggio grattugiato a parte.

Difficoltà: 1

Tempo: 30

Tabella nutrizionale

Valore energetico	171 kcal 716 kJ
-------------------	--------------------

Tags

zuppe, autunno, inverno, minestre, Zuppa di cipolle, tradizionale, mediterraneo

