

ZUPPA DI CIPOLLE ALLO ZAFFERANO

Ingredienti

- farina (15gr)
- dado da brodo
- sale
- burro (80gr)
- 2 cipolle
- zafferano (5gr)
- pane alle noci (100gr)
- pepe nero
- Parmigiano Reggiano (50gr)

Come si prepara

Sbucciare e tagliare fine le cipolle e appassirle, per 5 minuti a fuoco medio, in una casseruola a fondo spesso con 30 grammi di burro.

Aggiungere la farina setacciata e mescolare fino a quando si dorerà.

Aggiungere poco a poco del brodo, ottenuto con mezzo dado in 250 ml di acqua, cercando di evitare la formazione di grumi.

Salare, pepare e far cuocere la zuppa coperta per venti minuti a fuoco basso.

Tagliare il pane a dadini e farli dorare in una padella con il resto del burro.

Trasferire i dadini di pane in una teglia da forno, versarci sopra la zuppa, insaporirla con lo zafferano sciolto in una tazzina di acqua tiepida.

Cospargere di Parmigiano Reggiano grattugiato e far gratinare in forno sotto il grill fino a che si formerà una crosticina dorata, quindi servire.

Difficoltà: 2

Tabella nutrizionale

Valore energetico	339 kcal
-------------------	----------



1419 kJ

Tags

vegetariana, zuppe, minestre