

ZUPPA DI CIPOLLE DI VATOLLA ALLO ZAFFERANO

Ingredienti

- farina (q.b.)
- mezzo dado da brodo
- sale
- burro (80g)
- 2 cipolle
- zafferano (5g)
- pane alle noci (100g)
- pepe nero
- Parmigiano Reggiano (50g)

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

Salare, pepare e far cuocere 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

Tempo: 40

Tags





zuppe, minestre, Zuppa di cipolle, tradizione, zafferano, primi caldi, zuppa di vatolla

