

## ZUPPA DI CIPOLLE SVIZZERA DI VANESSA



di: utenteinvoglia

### Ingredienti

- sale
- burro
- 2 cipolle
- groviera (150gr)
- noce moscata
- pane raffermo (500gr)
- pepe nero
- 1 dado da brodo vegetale

### Come si prepara

Fate soffriggere le cipolle nel burro, aggiungete il brodo vegetale caldo, salate, pepate a piacere e cuocete per 15 min.

Affettate in fette sottili la groviera e grattugiatene grossolanamente una piccola parte.

Prendete 2 ciotole di terracotta o altro che vadano in forno, imburrate i bordi, posate una fetta di pane sul fondo, ricopritela con la groviera e spolverate con la noce moscata.

Mettete un'altra fetta di pane, ricopritela con la groviera e spolverate con la noce moscata, versateci sopra le cipolle con il brodo in modo che il pane sia immerso, poi ricoprite con il formaggio grattugiato, aggiungete qualche tocchetto di burro e mettete in forno caldo a 200° per circa 15 min. fino a quando la groviera non si sarà gratinata.

Sfornate e mangiatela mentre è molto calda accompagnandola con vino bianco o birra. Questa zuppa è un piatto unico, molto nutriente e semplice da preparare.

**Difficoltà:** 2

**Tempo:** 45

### Tags





ricette utenti, Zuppa di cipolle, minestre e zuppe, zuppa, zuppa di cipolla svizzera

