

# Le ricette

di Tava

# Die Rezepte

von Tava

## RICETTA DI NOVEMBRE



## Zuppa di cipolle

### INGREDIENTI

- » 1kg. di cipolle
- » 1 cucchiaio di farina bianca
- » 1dl. di vino bianco
- » 1 litro di brodo vegetale
- » un po' di panna (a piacere)

### PROCEDIMENTO

Pelare e tagliare a rotella le cipolle, metterle in una pentola con un po' di burro.

**Lasciarle stufare**, a fuoco dolce, **per circa 10-15 minuti** aggiungendo un cucchiaio di brodo per non fare asciugare il tutto. La cipolla dovrà risultare ben trasparente e morbida. Aggiungere un cucchiaio colmo di farina e bagnare il tutto con il vino bianco. Riempire la padella con il brodo e **lasciare cuocere per circa 40-60 minuti**.

Da ultimo aggiungere un po' di panna.

#### Eventuale aggiunta

Tostare una fetta di pane e metterla su un piatto adatto per il forno. Sopra alla fetta, aggiungere un mestolo di zuppa e cospargere con del parmigiano, far gratinare nel forno per 5-10 minuti.

### NOTE (spazio per prendere appunti)

---



---



---



---