

crostoni di pane casereccio e insaporirle con poco sale e tante erbe aromatiche ►



**Zuppa di cipolle
 con crostone al
 taleggio e grana**

TEMPO DI REALIZZAZIONE
 25 minuti

TEMPO DI COTTURA
 2 ore

DIFFICOLTÀ
 ●●●○○

**INGREDIENTI E DOSI
 PER 4 PERSONE**

- 6 cipolle medie bianche o ramate ● 40 g burro
- 1 cucchiaino maizena
- 1 l brodo di carne ● sale e pepe nero ● 4 crostoni di pane casereccio ● 100 g taleggio ● 40 g grana grattugiato ● 4 rametti timo

PROCEDIMENTO

Pulite e affettate molto sottilmente le cipolle. Fatele appassire con il burro a fuoco molto dolce, mescolando spesso, sino a quando la verdura avrà rilasciato tutta la sua acqua di vegetazione. Salate e pepate. Bagnate con quasi tutto il brodo e cuocate per 30 minuti circa. Stemperate la maizena con mezzo bicchiere di brodo freddo e unite alla zuppa; proseguite la cottura per 5 minuti. Tostate il pane in forno; intiepiditelo e ricopritelo con fette di taleggio e con il grana. Distribuite la zuppa in quattro piatti resistenti al forno; adagiatevi il crostone al formaggio, qualche fogliolina di timo e gratinate in forno caldo con funzione grill sino a doratura. Servite ben caldo. In alternativa distribuite la zuppa in quattro fondine e gratinate i crostoni al formaggio a parte su una teglia da forno.