

## Zuppa di cipolle

La **zuppa di cipolle** è un piatto tradizionale di molti paesi, poiché è un piatto povero, fatto con delle semplici cipolle, economiche e reperibili tutto l'anno nel proprio orto. La zuppa più rinomata però, è senz'altro quella francese, la parigina "**Soupe à l'oignon**", che si è trasformata in un piatto raffinato preparato nei migliori ristoranti francesi. L'antica tradizione voleva che si andasse a mangiare la zuppa di cipolle nei bistrot vicini alle Halles (i mercati generali), all'alba dopo una notte di baldoria, e ancora oggi, alcuni di questi locali, aperti tutta la notte, servono questa gustosissima zuppa.

**Per la zuppa:** Brodo di manzo 1 litro circa Burro 50 g  
Cipolle dorate 500 g Farina 20 gr Olio 4 cucchiari  
Pepe nero q.b. Sale q.b. Zucchero 1 cucchiaino

**Per la gratinatura:** Groviera (o Emmenthal) grattugiato  
100 gr Pane baguette 12 fette

### Preparazione:



Mondate le **cipolle** e tagliatele ad anelli sottilissimi (1). Ponetele poi in un tegame con 50 g di **burro** e 3-4 cucchiari d'**olio** (2-3).



Lasciate cuocere a fuoco basso per 10 minuti, poi aggiungete un cucchiaino di **zucchero** e procedete con la cottura a fuoco moderato finché le **cipolle** sudino senza prendere colore (4); fate molta attenzione a non farle scurire in nessun punto. Quando cominceranno a divenire leggermente bionde, spolveratele con la **farina**, che farete cadere da un setaccio (colino), quindi mescolate con cura per qualche minuto (5). A questo punto aggiungete il **brodo** (6) (oppure, per rendere la zuppa più ricca potete sfumare con mezzo bicchiere di **vino** bianco o un bicchierino di **brandy**) che, secondo gli antichi testi francesi, dovrebbe essere preparato con la coda di bue; lasciate sobbollire per almeno 30 minuti a fuoco moderato, aggiungendo del brodo quando serve.

Quando la zuppa sarà cotta, aggiustate di **sale** e **pepe** (7) e versate il tutto in quattro **contenitori da forno** (8); affettate il **pane** (se proprio volete essere fedeli alla ricetta procuratevi una **baguette**) e abbrustolitelo (9).



Adagiate le fette di **pane** sulla superficie della zuppa (10) e ricoprite con abbondante groviera o emmenthal grattugiati (o formaggi simili) (11). Ponete quindi i 4 contenitori nel forno preriscaldato a 250°C (o nella salamandra) per il tempo necessario affinché si formi una **crosticina dorata** sulla superficie della zuppa (pochi minuti).



Servite la zuppa di **cipolle** gratinata caldissima.

### Consiglio

Se volete rendere più **vellutata** la vostra zuppa, quando sarà cotta, versatene la metà in un mixer e frullatela per **ridurla in crema**; versate poi nei contenitori da forno prima la crema, e poi sopra le restanti **cipolle** stufate, e procedete poi come da ricetta.

Alcune **ricette** inoltre, aggiungono un **bicchiere di vino rosso** alle **cipolle** appassite, e una volta sfumato il **vino**, uniscono il brodo per completare la cottura.

### Curiosità

Pare che la **zuppa di cipolle** fosse una antica **ricetta toscana del '500**, che si mangiava accompagnata da fette di **pane** toscano abbrustolito. Come per tante altre **ricette**, si dice che fu **Caterina de' Medici** a portare questa prelibatezza in Francia (quando andò in sposa nel 1533 a Enrico II d'Orléans re di Francia), dove venne trasformata nella tanto rinomata "**soupe à l'oignon**".