

ZUPPA DI CIPOLLE come la faccio io.

Questa è una ricetta di facile preparazione, basta solo un po' di attenzione per ottenere un piatto saporito e "consolatorio" per le serate invernali.

Ingredienti per 3 o 4 persone, dipende dall'appetito e dai "bis" richiesti:

1kg di cipolle bianche (anche se gialle va bene lo stesso, evitate le rosse per il colore finale "inquietante")

100g burro

200 g formaggio asiago fresco ,100g formaggio grana, 150 g gorgonzola

700 g farina tipo 00 (due cucchiai circa)

1,5 litri d'acqua

crostoni di pane tipo pugliese o simile, fritti con un po' di burro.
Quantità a misura di golosità! Dose minima: 3 a testa

Sale, pepe, qualche scaglia peperoncino, brodo vegetale granulare (tipo VEGETA), un pizzico di maggiorana.

Pelate, lavate e affettate le cipolle. Mettetele in un capace tegame (meglio di alluminio di grosso spessore) con il burro e fatele appassire , sempre mescolando. Se serve aggiungete un cucchiaio d'acqua.

Quando sono "bionde" (non marroncine!) aggiungete la farina ed il formaggio asiago spezzettato. Cucinate il tutto per qualche minuto. Tende ad attaccare quindi attenzione e mescolate in continuazione.

Aggiungete l'acqua e, con un frullatore ad immersione, frullate bene. Spariranno così anche gli eventuali grumi di farina. Aggiungete anche un cucchiaino di brodo vegetale granulare, il sale, qualche scaglia di peperoncino, e la maggiorana, quindi incoperchiate e fate bollire. Attenzione al sale: il formaggio ed il brodo granulare sono già salati!

Dopo circa un quarto d'ora di bollitura la consistenza dovrebbe essere di un crema spessa, altrimenti avete messo poca farina e così la consistenza è più "liquida". Poco male. Il sapore non cambia ma è meglio aggiungerne un po' e frullare ancora. L'occhio vuole la

sua parte. Mettete dentro il grana e mezzo gorgonzola. Il resto spalmatelo sui crostoni di pane fritto.

Prendete una teglia larga da forno in coccio o vetro, col bordo alto. Versatevi dentro la crema e disponete sopra i crostoni spalmati di gorgonzola. Infornate il tutto a 180 gradi. Se avete un forno che lo può fare, attivate la sola resistenza superiore per dorare la superficie. Dieci minuti possono bastare: deve solo sciogliersi il formaggio, oltre che prendere un po' di colore in superficie, sempre per via dell'occhio ... Finito! Servite con cautela rompendo la crosta superficiale ma prima fate vedere la teglia ai commensali! Sul piatto ciascuno metta una buona macinata fresca di pepe nero.

Il piatto è sostanzioso anche se è un "primo". Da berci su, direi, ci sta bene un buon cabernet franc friulano (Lison di Pramaggiore) o trentino (Rovereto), secco, robusto e profumato.