

Minestra “vellutata” alla cipolla

Per 4 persone.

Far appassire in due giri d'olio quattro cipolle bianche medie in una pentola da 2.5 litri, in alluminio.

Aggiungere un po' d'acqua e incoperchiare. Aggiungere una patata grossa affettata col pelapatate, a fette sottili. Salare, aggiungere un mezzo cucchiaino di granulato per brodo vegetale, un pizzico di estragone (attenzione perché l'estragone tende a coprire tutti gli altri sapori!), uno di maggiorana e qualche scaglia di peperoncino. Se serve aggiungere un po' d'acqua per portare a cottura la patata e le cipolle. Aggiungere quindi tre cucchiaini di farina bianca 00 e girare velocemente per amalgamare. Attenzione perché tende ad attaccare sul fondo della pentola.

Cuocere mezzo minuto e quindi aggiungere un litro e mezzo d'acqua (oppure quattro piatti fondi della stessa acqua). Incoperchiare e far bollire per 15 minuti circa, sempre mescolando. Con il frullatore ad immersione tritare bene nella pentola la minestra. Spegnerne il fuoco e aggiungere formaggio grana grattugiato ed a scaglie in buona quantità. Lasciare riposare qualche minuto quindi servire. Pepare abbondantemente nel piatto e gustare con dadini di pane ripassati in padella con poco olio.

Consiglio di aspettare che non sia caldissima per portarla in tavola. E' troppo buona e l'ustione è in agguato!

La minestra è da abbinare con vino rosso o rosè, leggero, secco e leggermente frizzante (tokaj rosè colli vicentini oppure un buon barbera leggero o un lambrusco secco)