

Le Ricette

Tutto il buono del mondo in un blog

Zuppa di cipolle con bruschetta alla fontina

Strawberry · Friday, March 11th, 2011

Ingredienti:(4 persone)

- 800 gr cipolle bianche
- un litro brodo vegetale
- 80 gr burro
- 70 gr parmigiano grattugiato
- prezzemolo
- sale pepe
- 4 fette di pane tostato
- 100 gr fontina

Preparazione:

Pelate e affettate le cipolle, in un tegame mettete a sciogliere il burro, poi aggiungete le cipolle e fate cuocere per una decina di minuti, aggiungete il brodo, salate, pepate, coprite e fate cuocere per altri 20 minuti. Passate le cipolle in un passaverdura, versatele in una pirofila, aggiungete il parmigiano, mescolate e mettete in forno per 5 minuti a 200°. mettete il pane a bruscare nel forno e due minuti prima di toglierle mettete sopra una fettina di fontina lasciate in forno il tempo di sciogliersi e mettete una fetta di pane in ogni piatto e versateci la zuppa, cospargete con un pò di prezzemolo tritato.

This entry was posted on Friday, March 11th, 2011 at 3:07 pm and is filed under [Italiane](#), [Primi](#), [Ricette](#)

You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can skip to the end and leave a response. Pinging is currently not allowed.