

ZUPPA DI CIPOLLE AL GRATIN



Preparazione : 10 min - **Riposo :** - - **Cottura :** 55 min - **Materiale :** -

Ingredienti : 6 persone

- 5 grosse cipolle - 50 g di burro - 1 cucchiaio di farina o di Maizena® - 1 litro di brodo di pollo o vegetale - 100 ml di vino bianco - 1 cucchiaio di zucchero di canna - 100 g di formaggio tipo Emmenthal - 1 cucchiaio di sale, 5 grani di pepe - CROSTINI AL FORMAGGIO : - 4 fette di pane casereccio raffermo - 1 ½ cucchiaio di olio d'oliva - 1 cucchiaio di erbe aromatiche lavate e sminuzzate - (basilico, timo, erba cipollina...) - 150 g di formaggio grattugiato - sale, pepe

1. Sbucciare le cipolle e tagliarle in quattro parti. Metterle nel contenitore di metallo e avviare il programma ESPERTO, 20 secondi/velocità 13 (senza riscaldare). Rimescolare se necessario.
2. Aggiungere il burro tagliato a pezzetti piccoli, la farina, versare il brodo e il vino bianco, poi lo zucchero di canna. Regolare di sale e pepe.
3. Avviare il programma ESPERTO, 40 minuti/velocità 2A/100°C. Durante la cottura della zuppa, preparare i crostini al formaggio.
4. Quando la zuppa è pronta, versarla nelle ciotole, aggiungere i crostini di pane e cospargere di formaggio grattugiato. Mettere le ciotole in forno e gratinare con il grill per 5 minuti a 240°C (term. 8). Il formaggio deve essere gratinato.

CROSTINI AL FORMAGGIO

1. Tagliare le fette di pane a cubetti. Disporre i cubetti di pane su un piatto che può essere messo in forno,

irrorarli con l'olio d'oliva e completare con sale, pepe, erbe aromatiche e formaggio.

2. Infornare a 180°C (term. 6) ponendo il piatto nella parte centrale del forno in modalità grill per 10 minuti e controllare la cottura. Staccare i crostini gli uni dagli altri.

Cook Expert ■

© Fotografie Sandra Mahut
© Hachette Livre (Marabout) 2016