Alessandro Borghese Kitchen Sound, la zuppa di cipolle gratinata. VIDEO

borghese-4-2407b3bc

ZUPPA DI CIPOLLE GRATINATA

TEMPO: 1h
COSTO: basso
DIFFICOLTA': bassa

Ingredienti:
8 cipolle
1 spicchio d'aglio
Succo di 1/2 limone
50 ml panna
Parmigiano q.b.
Pecorino q.b.

Preparazione:
Sbuccia le cipolle e affettale con l'aiuto di una grattugia.
In un pentolino versa: Olio extravergine di oliva, le cipolle a fettine e 1 spicchio d'aglio. Aggiusta di sale.
Lascia appassire le cipolle e in seguito versa qualche bicchiere d'acqua. Cuoci a fiamma dolce.
Per la creme fresh, spremi all'interno della panna fresca il succo di limone.Mescola energeticamente fino a far addensare il composto.
Una volta che le cipolle si sono stufate: Gratiniamo!
Impiatta la zuppa di cipolle e cospargila con parmigiano e pecorino.
Inforna a 180 gradi (ventilato) per 10 minuti circa.
Sforna la zuppa con la sua crosticina dorata e preparati ad assaggiarla accompagnata dalla creme

fresh.

La nuova stagione di Alessandro Borghese Kitchen Sound è in onda tutti i giorni su Sky Uno