

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