

Zuppa di cipolle alla buona (versione vegetariana)

Premetto subito che questa è la versione vegetariana che preparo se a tavola ci sono persone che non gradiscono carne né pesce.

Del resto, per tutto il periodo delle vacanze natalizie, ospite in montagna di un'amica vegetariana, mi son dedicato solo a questo tipo di cucina. La versione che altrimenti preparo abitualmente richiede un robusto brodo di carne o, se disponibile, un vero brodo di manzo.

Ma indubbiamente l'ingrediente principale di questo piatto sono le cipolle, tante e ben cotte!

Un discorso a parte per la *brunoise*: quando sono ospite di qualcuno per alcuni giorni o quando vado in un miniappartamento con cucina per le vacanze, mi procuro subito gli ingredienti necessari e, con santa pazienza, taglio tutto a *mirepoix* e lo surgelo per le necessità della cucina d'ogni giorno.

Ingredienti:

cipolle	pz	4
<u>brunoise</u>	tz	1
aglio	spicchi	2
burro	g.	100
brodo di verdure	ml.	1'000
sale e pepe		
pane a fette		QB
formaggio tipo fontina o toma		Ad Lib
erba cipollina (o prezzemolo)		Ad Lib.

Preparazione:

Per prima cosa rosolare con del burro (dev'essere comunque una minestra robusta) la *brunoise*: darà più colore e consistenza al brodo vegetale.

Quindi aggiungere le cipolle tagliate sottilissime con la mandolina e farle appassire a fuoco bassissimo: non si devono quasi colorare.

Quando le cipolle si saranno ben ammorbidite, coprire il tutto a filo col brodo (aggiungendo acqua se necessario) e lasciar sobbollire per un'ora.

A questo punto togliere circa la metà delle cipolle aiutandosi con un mestolo forato e riservarle mentre si procede a frullare il resto col frullatore a immersione o trasferendo il tutto nel bicchierone del frullatore (facendo attenzione a non scottarsi!).

Versare nuovamente le cipolle nella restante zuppa frullata e proseguire la cottura per altri 30'.

Nel frattempo, tostare delle fette di pane (o dorarle in padella con un filo d'olio) e disporle nei piatti. Coprirle con delle fette di formaggio di montagna (oppure con dei dadolini di formaggio).

Versare in ogni piatto abbastanza brodo e cipolle per coprire il pane.

Cospargere ogni piatto con dell'erba cipollina o del prezzemolo a pezzettini e servire.

Aver cura di aver pronta qualche fetta di pane tostato e di formaggio per chi volesse, come succede spesso, fare il bis!

SUGGERIMENTI E NOTE:

- Questo piatto è molto adatto sia a una serata fra amici che come entrata calda a una cena formale. In quest'ultimo caso delle piccole pirofile in coccio daranno un tocco più importante a questa semplice zuppa.
- L'aggiunta, nell'ultima mezz'ora di cottura, di alcuni porcini secchi rinvenuti e tagliati a striscioline lunghe e sottili aggiunge ulteriore sapore e colore.