

Zuppa di cipolle

Ingredienti:

4 grosse cipolle bionde (1 per persona se grandi, 2 se piccole)
1 cucchiaio di farina bianca
2 cucchiaini di polpa di pomodoro
qualche foglia di salvia
1 spicchio d'aglio
1 dado di carne o vegetale (come si preferisce)
sale, pepe, olio q.b.

Pulire ed affettare le cipolle; rosolare lo spicchio d'aglio tritato con le foglie di salvia tritate in un po' d'olio extra vergine d'oliva; aggiungere le cipolle e far dorare bene aggiustando di sale e pepe; unire la polpa di pomodoro; far insaporire e aggiungere il cucchiaio di farina che serve per dare più corposità e legare meglio il tutto; mescolare bene e lasciare cuocere per qualche minuto prima di aggiungere il brodo bollente ottenuto con il dado; quando riprende il bollore abbassare la fiamma e continuare la cottura, a fuoco piuttosto lento per almeno 40/45 minuti; si deve ottenere una consistenza molto cremosa né troppo densa né troppo liquida.

Si consiglia di servire la zuppa accompagnata da crostini ottenuti con un buon pane di tipo casareccio.

È ottima anche il giorno dopo e si esalta maggiormente il sapore.

Si dice che faccia molto bene in caso di tosse persistente.

