

MINESTRA CON CIPOLLE

Ingredienti per 4 persone:

- 3 cipolle,
- burro,
- olio d'oliva,
- 1 cucchiaio di farina,
- sale,
- pepe,
- timo,
- alloro,
- 100 cl di brodo di carne,
- alcune fette di pane tostato,
- 125 g di fettine di formaggio groviera.

Spezzettate le cipolle e mettetele a dorare con il burro e l'olio.

Quando queste saranno dorate aggiungete la farina e mescolate bene fino a che quest'ultima non diventi marroncina. Aggiungete il brodo bollente, il sale, il pepe, il timo, l'alloro e lasciate cuocere per 45 minuti.

Arrostite nel forno le fette di pane e poi sistematele nel fondo di una zuppiera, appoggiateci sopra le fettine di groviera, poi ancora il pane tostato e di nuovo il formaggio.

Infine versate sopra il brodo di cipolle cospargendo il tutto con noci di burro e groviera.

Lasciate cuocere per 10 minuti.