

## Zuppa di cipolle gratinata



*Con le cipolle di Breme a disposizione non potevo esimermi dal cucinare una zuppa! Te la propongo in versione gratinata, ottima sia come primo piatto che come piatto unico se vuoi! Facilmente adattabile alla dieta senza glutine sostituendo opportunamente gli ingredienti!*

GLUTENFREE: Questa zuppa è adatta anche per l'intolleranza al glutine, sostituendo opportunamente la farina ed il pane.

### ★ INGREDIENTI ★

1. 750 gr di cipolle sbucciate, io avevo quelle di Breme
2. 50 gr di burro
3. 25 gr di farina

4. 1 litro di brodo
5. 6 fette di pane casereccio tostato in forno
6. 200 gr di groviera
7. parmigiano grattugiato
8. Sale e pepe q.b.

★ PROCEDIMENTO ★

- In una pentola antiaderente, a fuoco basso, fai imbiondire le cipolle nel burro mescolando di tanto in tanto per non farle attaccare al fondo.
- Quando incominciano a prendere un po' di colore aggiungi la farina e mescola per un minuto; per ultimo aggiungi il brodo.
- Fai cuocere per 25 minuti.
- Nel frattempo spezzetta ogni fetta di pane in 3 e ricopri il fondo di 6 ciotole individuali di terracotta da forno o pirofiline da soufflé con 1 fetta di pane tostato.
- Con un mestolo versa sopra un po' della minestra di cipolle, una manciata di groviera e ripeti questa operazione terminando con la fetta di pane tostato su cui, oltre al groviera, aggiungerai qualche fiocco di burro.
- Fai subito gratinare in forno fino a quando si sarà formata una crosticina dorata.

Sforna la tua zuppa di cipolle gratinata, servila ancora fumante e...buon appetito!!!



*Pasticciamocongiusy*



---

## [Toast belli tosti](#)



*Il toast notoriamente lo mangi quando vuoi stare leggera: non è il caso di questi! La farcitura è con besciamella, prosciutto e*

*formaggio! Si prestano però se non hai voglia di pizza e vuoi fare qualcosa di sfizioso e veloce. Se hai dei bimbi secondo me è un piatto azzeccato!*

### ★ INGREDIENTI ★

1. per 8 toast, 18 fette di pane , personalmente utilizzo quello a fette della mulino bianco
2. 500 gr di besciamella pronta
3. 2 etti di prosciutto cotto
4. groviera

### ★ PROCEDIMENTO ★

- Accendi il forno a 180° sul tasto ventilato (aiuta a sciogliere bene tutti gli ingredienti)
- foderà una teglia con carta forno
- Spalma con abbondante besciamella 8 fette di pane e man mano adagiale nella teglia
- metti una fetta di prosciutto ripiegata a metà su ogni fetta
- spalma le altre 8 fette con besciamella e copri il toast, lasciando la parte farcita in vista
- spolvera con dadini di groviera
- inforna per 10' minuti e comunque fino a quando vedi che il formaggio si è sciolto

Servi i toast belli tosti caldi e buon appetito!