



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

## **Zuppa di cipolle rosse alla Capo Vaticano**



**4** Persone

**minestre** Categoria

**facile** Difficoltà

**30 minuti** Tempo

Attrezzatura : **una pentola**

### **Ingredienti**

- 1 Kg di cipolle rosse di Tropea
- 200 g di olio extravergine d'oliva
- 1 cucchiaio di farina
- 1 l di brodo di carne
- crostini
- sale

## **Preparazione Zuppa di cipolle rosse alla Capo Vaticano**

### **Passo 1.**

Lavate le cipolle sotto l'acqua corrente, tagliatele a fettine, fatele soffriggere nell'olio fino a che non avranno assunto un colore dorato scuro.

### **Passo 2.**

Aggiungete la farina (che avrete leggermente abbrustolito) e mescolate per alcuni minuti versando, a fiamma lenta, il brodo di carne fino ad ottenere la consistenza desiderata.

### **Passo 3.**

Aggiungete un pizzico di sale e servite la zuppa calda con i crostini.

### **Passo 4.**

Chi lo gradisce, può aggiungere una spruzzata di Parmigiano.

## Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 01/10/2015
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)