

Zuppa di cipolle

Autore: Claudio ft. Bressanone

Difficoltà: 🍳🍳🍳🍳🍳

Tempo di preparazione: 2h+

Ingredienti per 3/4 persone:

Ingrediente	Quantità
cipolle bianche o gialle	1 kg
burro	50 g
vino bianco	1 bicchiere
brodo di carne	1 l
erbe aromatiche	
pane	
formaggio	
sale e pepe	qb

Step 1: Tagliate in due le cipolle attraversando la radice. Sbucciatele ed eliminate con due tagli sia la radice che l'altra estremità. Anche se avete messo gli occhialini per non piangere, a beneficio di chi magari capita in cucina per caso per vedere cosa state combinando, appoggiate le mezze cipolle tagliate su un tagliere bagnato, in modo da coprire il taglio. Questo ridurrà temporaneamente la quantità di molecole lacrimogene in giro per la cucina.

Step 2: Tagliate ora le cipolle a fette parallele perpendicolarmente al tagliere, tutte dello stesso spessore, che sia non più di 5 millimetri: in tal modo cuoceranno uniformemente.

Step 3: In una pentola o in una padella antiaderente sciogliete il burro. Le proteine del burro e il lattosio presente aiuteranno la

reazione di Maillard delle cipolle. Se preferite usate l'olio, 3-4 cucchiaini. Potete cuocere le cipolle anche in una padella d'acciaio. Avrete il vantaggio di una reazione di Maillard più spinta e veloce, perché catalizzata dal ferro, ma correte il rischio di bruciare le cipolle, se non le guardate a vista.

Step 4: Stendete le cipolle in 2 o 3 strati. Dopo aver creato uno strato cospargetele con un po' di sale: servirà a velocizzare la fuoriuscita dell'acqua. Completate gli strati, accendete il fornello a fuoco medio e coprite con un coperchio.



Step 5: Le cipolle dovranno perdere molta acqua; quando quelle vicino al fondo della padella inizieranno a dorarsi, mescolate. Dovrete cuocerle per 45-60 minuti. Fate attenzione che non si brucino: abbassate il fornello, se è troppo alto. Se vi rendete conto di aver aggiunto pochi grassi, aggiungetene ancora.

Step 6: Ogni 10-15 minuti girate un po' le cipolle, richiudendo poi il coperchio. Vedrete che pian piano cominceranno a diventare gialle e poi dorate. Dovreste notare in alcuni punti della padella la formazione di un fondo bruno appiccicoso. È quello che vogliamo: sapore concentrato. Abbiate cura,

quando girate le cipolle (meglio con una spatola di silicone), di rimuovere il fondo e mescolarlo al resto.



Step 7: All'occorrenza potete aggiungere qualche cucchiaino d'acqua alle cipolle, se vedete che si stanno attaccando al fondo. Questo servirà anche a staccare il fondo bruno. Quando le cipolle saranno marroncine togliete il coperchio, aggiungete un bicchiere di vino bianco e alzate il fuoco. Mescolate, se necessario. Come vino sarebbe meglio un bianco secco, per bilanciare il dolce delle cipolle.

Step 8: Dopo 5-10 minuti le cipolle dovrebbero essersi asciugate, diventando quasi uno sciroppo. Ora dovete coprire con un liquido e lasciare sobbollire per 20 minuti, in modo da spappolare ulteriormente le cipolle e amalgamare tutti i sapori. Che liquido? La scelta classica è un brodo di carne di manzo, ma anche di pollo può andare bene. Per la ricetta del brodo di pollo vi rimando al mio libro *La Scienza della Carne*. Se non l'avete, e se nessuno vi guarda, potete anche usare del brodo preconfezionato o prepararlo al volo con un estratto di carne. Assaggiate, mentre lo aggiungete. Se il sapore del brodo di carne copre troppo le cipolle potete aggiungere metà brodo e metà acqua. Questo è anche il

momento giusto per aggiungere le erbe aromatiche che vi piacciono. Niente di sofisticato: io vi consiglio una foglia di alloro e qualche rametto di timo. Legateli con dello spago da cucina (i francesi lo chiamano bouquet garni) che toglierete a fine cottura.

Step 9: Togliete dal fuoco, assaggiate, regolate di sale e, se vi piace, di pepe. I francesi, a questo punto, aggiungono anche un bicchierino di cognac. Se volete aumentare l'acidità potete aggiungere anche dell'aceto di mele. Un cucchiaino alla volta, fino a quando vi soddisfa. Mentre la zuppa si raffredda un po', è il momento di preparare i crostoni di pane. Tagliate a fette una baguette o il pane che preferite. Stendetelo su una teglia da forno e infornate con il grill acceso per tostarlo leggermente. Non deve bruciare. Guardatelo a vista ed estraete la teglia dal forno non appena è pronto.

Step 10: Ora tirate fuori quelle ciotole adatte anche al forno che vi hanno regalato il Natale scorso e non avete mai usato. È giunto il loro momento. Riempitele di zuppa per tre quarti con un mestolo. Mettete un paio di crostoni nella ciotola, in modo tale da coprire quasi completamente la zuppa, con la parte tostata verso il basso in modo che non si inzuppi troppo; non sovrapponetevi i crostoni, idealmente dev'esserci un solo strato di pane tostato che copre quasi tutta la zuppa. Spargete sopra un po' di formaggio, che avete tagliato a striscioline, come il gruyère, un emmental o persino della fontina, se vi piace. Se preferite, potete utilizzare un formaggio duro come il Parmigiano Reggiano o il Grana Padano. Io, però, preferisco un formaggio più morbido che si fonda bene.

Step 11: Mettete le ciotole su una teglia e infornate per 1-2 minuti sotto il grill, per far fondere il formaggio: non deve colorarsi né tantomeno bruciarsi, quindi non vi allontanate. Quando il formaggio è fuso estraete la teglia dal forno. Attenzione, che le ciotole sono bollenti. Aspettate qualche minuto e servite in tavola, decorando con erbe a piacere. Mi raccomando: avvisate i commensali di stare attenti a non scottarsi e spiegate loro che dovrebbero affondare il cucchiaino nel formaggio e nel pane fino a raggiungere la zuppa, e con ogni boccone gustare tutti e tre gli strati.

