



Zuppa di cipolle gratinata al fontal con pane tostato e profumo di alloro

45 minuti

8



Cipolla



Burro



Brodo Granulare
Vegetale



Alloro



Ciabatta



Fontal



Hey Chef, ti è piaciuta questa ricetta?
Scansiona il QR code e lascia un commento!

Dalla dispensa: Olio d'oliva, Sale, Pepe

Prima di cominciare

La nostra frutta e verdura ha bisogno di essere lavata prima del consumo.

Adesso divertitevi a cucinare!

Ingredienti

	2P	4P
Cipolla	4 pezzi	8 pezzi
Burro** 7)	3 pacchetti	6 pacchetti
Brodo Granulare Vegetale 10)	3 pacchetti	6 pacchetti
Alloro	1 pezzo	2 pezzi
Ciabatta 13)	1 pacchetto	2 pacchetti
Fontal** 7)	2 pacchetti	4 pacchetti

**Conservare al fresco

Valori nutrizionali

	Per porzione	Per 100g
per gli ingredienti non cucinati	421 g	100 g
Energia (kJ/kcal)	3227 kJ/ 771 kcal	767 kJ/ 183 kcal
Grassi (g)	41 g	10 g
Grassi saturi (g)	25 g	6 g
Carboidrati (g)	64 g	15 g
Zuccheri (g)	13 g	3 g
Fibre (g)	3 g	1 g
Proteine (g)	35 g	8 g
Sale (g)	6 g	1 g

Allergeni

7) Latte 10) Sedano 13) Cereali contenenti glutine

Per avere informazioni più complete su ingredienti, allergeni e tracce di allergeni, fai sempre riferimento all'etichetta sui prodotti. Le box sono confezionate in uno stabilimento che utilizza il sedano.

Mi raccomando!

Conservate il kit ricette in frigo

Lavatevi le mani prima e dopo aver toccato gli ingredienti
Usate taglieri e utensili diversi per i cibi crudi e quelli già pronti, oppure lavateli tra un uso e l'altro



Scopri come smaltire i tuoi imballaggi sul nostro sito hellofresh.it



Preparare le cipolle

TIP: sciacquate la lama del coltello prima di affettare le cipolle, così non vi faranno lacrimare.

- Portate a ebollizione 400 ml di **acqua** per persona. Usate un bollitore o coprite la pentola con un coperchio per velocizzare la bollitura.
- Una volta raggiunto il bollore, scioglietevi il **brodo**, abbassate la fiamma al minimo, assaggiate e unite un pizzico di **sale** se desiderate un brodo più saporito.
- Sbucciate e affettate sottilmente le **cipolle**.
- Eliminate la crosta del **fontal** e tagliatelo a fette sottili.



Tostare il pane

- Tagliate nel frattempo il **pane** a fette di 2 cm.
- Disponetele su una teglia foderata con carta forno, conditele con un filo d'**olio**, un pizzico di **sale**, **pepe** e tostatele in forno caldo per 2-3 minuti.
- Sfnorate il **pane** e disponete un primo strato di fette in una pirofila da forno da 24x20 cm (in alternativa, potete usare delle cocotte monoporzione).



Rosolare le cipolle

- Preriscaldate il forno a 220 °C in modalità statica.
- Portate su fuoco medio una padella ampia dai bordi alti con il **burro** e un cucchiaio d'**olio**.
- Unite le **cipolle**, la foglia di **alloro**, un pizzico di **sale**, **pepe** e rosolate per 7-8 minuti.



Gratinare in forno

- Disponete metà del **fontal** sopra il primo strato di **pane**.
- Versate la **zuppa di cipolle** sulle fette di **pane** e **fontal**, sino a ricoprirle.
- Create un secondo strato con le fette di **pane** rimaste e aggiungete sopra il resto del **fontal**.
- Cuocete con la funzione grill per circa 8-10 minuti, finché il **fontal** sarà fuso e avrà formato una crosticina dorata.



Cuocere la zuppa

- Raccogliete in una ciotolina, per 2 persone, 1 cucchiaio di **farina** con 1-2 cucchiai di **brodo**, e mescolate con una forchetta cercando di non formare grumi.
- Versate il composto ottenuto nella padella con le **cipolle** e incorporate anche 2-3 mestoli di **brodo**.
- Proseguite la cottura a fuoco medio-basso per 18-20 minuti, mescolando di tanto in tanto e aggiungendo altro **brodo** se la zuppa dovesse restringersi troppo.



Disporre nei piatti

- Sfnorate la **zuppa** e lasciatela intiepidire per qualche minuto prima di servire.
- Disponetela in piatti fondi e guarnite con una macinata di **pepe** a piacere.

Buon Appetito!