



Zuppa di cipolle alla francese con taleggio fondente e pane tostato

45 minuti

7



Cipolla



Burro



Brodo Granulare
Vegetale



Pane integrale



Taleggio



Alloro



Com'è andata la tua consegna?
Scannerizza il QR code
e faccelo sapere!

Dalla dispensa: Farina, 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
Pane integrale 13)	200 g	400 g
Taleggio** 7)	1 pacchetto	2 pacchetti
Alloro	1 pezzo	2 pezzi

**Conservare al fresco

Valori nutrizionali

	Per porzione	Per 100g
per gli ingredienti non cucinati	420 g	100 g
Energia (kJ/kcal)	3094 kJ/ 740 kcal	736 kJ/ 176 kcal
Grassi (g)	38 g	9 g
Grassi saturi (g)	25 g	6 g
Carboidrati (g)	65 g	16 g
Zuccheri (g)	14 g	3 g
Fibre (g)	6 g	1 g
Proteine (g)	29 g	7 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



Preparare le cipolle

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

- Portate a ebollizione 300 ml di **acqua** per persona.
- Una volta raggiunto il bollore, scioglietevi il **brodo**, abbassate la fiamma al minimo e tenete al caldo.
- Sbucciate e affettate sottilmente le **cipolle**.
- Eliminate la crosta del **taleggio** e tagliatelo a fette rettangolari spesse circa 1 cm.



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 di **olio d'oliva** e un pizzico di **sale e pepe** e tostatele in forno caldo per 2-3 minuti.
- Sfornate il **pane** e disponete alcune fette in una pirofila da forno da 24x20 cm, fino a ricoprirne la base (in alternativa, potete usare delle cocotte monoporzione).



Rosolare le cipolle

- Sciogliete il **burro** assieme a un cucchiaino di **olio d'oliva** in una pentola ampia, preferibilmente antiaderente.
- Unite le **cipolle**, la foglia di **alloro**, un pizzico di **sale** e di **pepe** e rosolate per 7-8 minuti a fuoco medio.



Gratinare in forno

- Tagliate a metà le fette di **taleggio** e adagiate un pezzetto su ciascuna fetta di **pane**.
- Versate la **zuppa di cipolle** sulle **fette di pane** con il **taleggio**, sino a ricoprirle.
- Create un secondo strato con le **fette di pane** avanzate sulla zuppa e aggiungetevi sopra i pezzetti di **taleggio** rimasti.
- Cuocete con la funzione grill per circa 8-10 minuti, finché il **taleggio** si sarà fuso e avrà formato una crosticina.



Cuocere la zuppa

- Preriscaldate il forno a 220 °C (oppure 200 °C se ventilato).
- Mescolate in una ciotolina 1 cucchiaino di **farina** con 1-2 cucchiaini di **brodo**, senza formare grumi.
- Versate il composto ottenuto nella pentola con le **cipolle** e stemperatelo con 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

- Sfornate e lasciate intiepidire per qualche minuto prima di servire.
- Disponete la **zuppa** in piatti fondi e guarnite con una macinata di **pepe** a piacere.