

Zuppa di cipolle aromatizzata allo speck

La **zuppa di cipolle aromatizzata allo speck** è una zuppa tipica delle zone montane del Trentino e dell'Alto Adige. Preparata in diverse varianti, è un piatto che scalda e dà sostanza, anche se la versione che vi propongo è un po' alleggerita. Per la gratinatura occorrerebbe del formaggio di Malga; se non lo trovate potete sostituirlo con Fontina oppure Emmentaler.

Per servire la **zuppa di cipolle aromatizzata allo speck** occorre impiattarla in pirofile monoporzione da forno, perchè va gratinata. Io uso le ciotole in terracotta, che da portare a tavola sono molto belle. Ricordatevi di mettere un sottopentola o un tagliere e di fare attenzione a non scottarvi. Aspettare 5 minuti prima di gustare la zuppa, in modo che si sia appena intiepidita.

INFORMAZIONI

- 2 persone
- **500Kcal** a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **1 ora e ½**

INGREDIENTI

- 500 g di cipolle bionde
- 50 g di speck affettato sottile
- 2 cucchiaini di olio extravergine di oliva
- Sale
- Maggiorana
- Timo
- Origano
- Pepe nero macinato al momento
- 50 ml di vino bianco secco
- 500 ml di Brodo vegetale
- 1 cucchiaino di farina di grano tenero tipo 00
- 100 g di pane tipo filone a fette
- 40 g di formaggio di Malga o fontina

PREPARAZIONE

- Pelare le cipolle, tagliarle a metà per il lungo e affettarle sottili.
- Tagliare lo speck a striscioline di un centimetro di larghezza.
- Mettere in una pentola da minestra l'olio e portarla sul fuoco. Farlo appena scaldare, quindi unire le cipolle, un pizzico di sale, maggiorana, timo e origano e farle appassire 4-5 minuti a fuoco basso, mescolando.
- Alzare la fiamma e aggiungere le striscioline di speck, lasciandone un pochino da parte per decorare.
- Unire una macinata di pepe e cuocere mescolando per 1-2 minuti.
- Unire il vino e far sfumare la parte alcolica, sempre mescolando.
- Coprire e cuocere per 30 minuti a fiamma bassa, coperto.
- Se il fondo di cottura tende ad asciugare troppo unire un po' di brodo caldo.
- Trascorso il tempo indicato scoperciare, alzare la fiamma, unire la farina setacciata e mescolare.
- Aggiungere il restante brodo, attendere che riprenda il bollore, quindi cuocere per 30 minuti a fiamma bassa, coperto.
- Nel frattempo abbrustolire le fettine di pane sotto il grill del forno o in un tostapane da entrambi i lati.
- Suddividere la zuppa in pirofile da porzione che possano andare nel forno. Io di solito uso ciotole di terracotta.
- Coprire la zuppa con alcune fettine di pane tostato, il formaggio grattugiato, le striscioline di speck tenute da parte e un filo d'olio.
- Far gratinare sotto il grill del forno fintanto che il formaggio non è dorato ed ha fatto una leggera crosticina.
- Servire immediatamente.

STAGIONE

Gennaio, febbraio, marzo, ottobre, novembre, dicembre

AUTORE

Ricetta realizzata da Barbara Farinelli. Fotografia di Giovanni Caprilli. Tutti i diritti riservati.

I consigli di Barbara

Questa cipolla è ottima anche con crostini di polenta, grigliati o abbrustoliti nel forno :-)



VARIANTE VEGETARIANA

Omettere lo speck e utilizzare solo formaggi con caglio vegetale.