Zuppa di cipolle, patate e scaglie di parmigiano

Senza glutine



Ingredienti

3 cipolle dorate

3 patate medie o 4 piccole

1 litro e mezzo Acqua

Parmigiano

sale, pepe, olio extravergine di oliva

Aglio

Peperoncino

Rosmarino

Procedimento

Portate a bollore un litro e mezzo di acqua e salate. Mentre l'acqua va a bollore affettate le cipolle a julienne e trasferitele in una casseruola antiaderente ampia. Rosolate con un filo generoso di olio e 2 cucchiai di acqua per 10 minuti, a fuoco basso e con coperchio. Mentre le cipolle si ammorbidiscono, riducete le patate pelate a cubetti. Dopo i dieci minuti di cottura delle cipolle

aggiungete le patate, alzate il fuoco e rosolatele insieme per 4 minuti mescolando continuamente. Versate tutta l'acqua salata sopra le verdure. Durante la cottura (25 minuti) aggiungete lo spicchio d'aglio tritato con lo spremi aglio, il peperoncino, il pepe, il rosmarino polverizzato. Servite con scaglie di parmigiano sia all'interno della zuppa che sopra i piatti.

Ricetta dal web