

Oliver Onions



Un piatto, la **zuppa di cipolle**, considerato un comfort food ricco di gusto e calore da preparare, come vuole la tradizione, con il formaggio **Gruyère DOP**: il tocco magico che non può mancare!

La zuppa di cipolle è uno di quei piatti fatti di **pochi ingredienti**, che devono però essere di ottima qualità per rendere alla perfezione il gusto indimenticabile di questa pietanza.

A cominciare appunto dal **formaggio**, che deve sciogliersi, gratinarsi e creare un'armonia con il sapore delle cipolle, senza lasciarsi sopraffare o, peggio, coprendolo del tutto. Per questo motivo non si può scegliere a caso tra le moltissime tipologie in commercio, ma occorre optare per il **Gruyère**, fatto con latte crudo di mucca, che con il suo gusto dolce dal retrogusto di noce, accompagna senza stravolgere il sapore delle cipolle, creando un binomio perfetto.

Ho avuto tanti bravissimi "**maestri**" che osservando all'opera mi hanno insegnato a preparare questo delizioso piatto, dalla mia cara nonnina ai ragazzi di DuCoq :) così la ricetta della settimana è dedicata a tutti loro...

P.S.

Il nome della ricetta è il mio omaggio al gruppo italiano **Oliver Onions** famoso per aver composto diverse colonne sonore di film italiani, in particolar modo quelli di **Bub Spencer & Terence Hill**.

Con questa ricetta partecipo all'iniziativa di **Gluten free Travel & Living**, il [100% Gluten Free \(fri\)Day](#)



Oliver Onions



impiattamento

Ingredienti per due persone

Per le patate sauté:

1 patata di media grandezza;
olio E.V.O.;
sale q.b.

Per la zuppa di cipolle:

8 cipolle dorate (dipende dalla grandezza);
30 grammi di burro;
125 grammi di gruyère;
2 litri di brodo vegetale (sedano, cartora, cipolla);
1 bicchiere di brandy;
olio E.V.O. q.b.;
sale q.b.

Per il pane:

2 panini di ottima qualità;
olio E.V.O. q.b.;
sale.

Per la composizione:

origano fresco;
pepe q.b.

*in caso di **celiachia** tutti gli ingredienti a rischio devono essere necessariamente **certificati senza glutine**

Procedimento

Le patate:

Pelate le patate, tagliatele a fette spesse circa un centimetro e dategli una forma il più regolare possibile. Quindi mettete in una padella un filo di olio, adagiatevi le patate in modo che non si sovrappongano e portatele a cottura girandole di tanto in tanto. Devono risultare leggermente bruciacchiate all'esterno ma morbide al cuore.

Una volta pronte salatele.

Il pane:

Tagliate del buon pane a fettone e fatelo abbrustolire in forno preriscaldato a centottanta gradi fino a renderlo bello croccante. Preparate, se volete, anche i crostini tagliando il pane a cubetti piu` o meno della stessa grandezza e facendoli saltare in una padella antiaderente con un filo di olio girando fino a renderli croccanti. Quindi metteteli da parte e salateli leggermente.

La zuppa:

Affettate le cipolle e mettele in una pentola capiente con il burro. Fatele imbiondire a fiamma bassissima per una ventina di minuti. Aggiungete a questo punto il brodo e lasciate cuocere a fuoco dolce per un'oretta, dopodichè salate e pepate. Se volete un gusto più deciso, prima di aggiungere il brodo, sfumate le cipolle con un bicchiere di brandy e poi procedete come da ricetta.

Mettene le fettine di patate nelle cocottine, versatevi sopra la zuppa di cipolle, aggiungetevi due fette di pane e completate con abbondante gruyère grattugiato. Infornate le cocotte a centottanta gradi per dieci minuti, sino a che il formaggio non si sarà sciolto e avrà formato una bella crosticina croccante in superficie.

La composizione:

Servite la zuppa di cipolla ancora bollente con una girata di pepe, qualche fogliolina di origano ed i crostini a parte.