

# ZUPPA DI CIPOLLE GRATINATE

La zuppa più buona in assoluto è quella di cipolle.

**Tempo preparazione:** 1 ora

**Difficoltà:** Facile

4 persone

## Ingredienti:

- 8 cipolle dorate
- 40 gr zucchero
- 40/50 gr margarina vegetale
- 1 bicchiere di vino bianco Bennet
- 300 gr brodo vegetale
- 5 fette di pane rustico Bennet
- Sostituti dei formaggi:
  - Lievito alimentare a scaglie
  - Grattaveg
- Sale Bennet
- Pepe



## Procedimento

Iniziare preparando le cipolle, privarle della buccia e tagliarle a fettine molto fini. Mettere la margarina, che può essere sostituita anche con l'olio, in una grossa casseruola e farle stufare per qualche minuto, aggiungere un bicchiere di vino bianco, sale e zucchero. Lasciar cuocere qualche altro minuto. Aggiungere il brodo vegetale e il pepe, la quantità varierà a seconda dell'assorbimento del liquido, assicurarsi di mantenere il fuoco medio basso. Aggiungere il brodo se necessario. Far cuocere 30 minuti. Mettere la zuppa in una casseruola, adatta per essere messa in forno, aggiungere il pane, il lievito alimentare a scaglie, olio, pepe e del grattaveg (sostituto del Grana). Mettere in forno a 180 gradi per 15/20 minuti con coperchio. Da servire calda!