

Zuppa di cipolle con CROSTINI (X40 PAX)

Kg. 1,5 di cipolle

Farina g. 40

Burro g. 300

Pane g. 200

Parmigiano g. 80

Brodo dl. 2,5

Tagliare le cipolle molto sottilmente.

Farle stufare in abbondante materia grassa.

Mettere la farina in una placca e farla tostare in forno.

Fare attenzione che la farina non bruci.

Unirla, quindi, alle cipolle e bagnare con brodo.

Tagliare in forma desiderata il pane, porlo su una placca
irrorare di burro fuso e spolverare con parmigiano.

Passare nel forno e servire a parte con la zuppa.