



ZUPPA DI CIPOLLE CON PANNA ALLA VANIGLIA

PER 4 PERSONE

500 g	di cipolle
1 c.	di olio d'oliva
8 dl	di acqua
1.25 c.ni	di sale
un pizzico	di pepe
3.3 dl	di panna intera
1	bacca di vaniglia

ECCO COME SI FA

1. Cipolle: sbucciare le cipolle, tagliarle a pezzi della stessa dimensione.

2. Zuppa: in una pentola scaldare l'olio. Soffriggervi le cipolle per ca. 5 minuti. Versare l'acqua, condire e portare a ebollizione. Abbassare il fuoco, coprire e lasciar sobbollire per ca. 15 minuti. Aggiungere metà della panna e frullare la zuppa nel bicchiere del mixer.

3. Panna alla vaniglia: incidere il baccello di vaniglia per il lungo. Raschiare i semi e montarli a spuma con la panna restante. Servire la zuppa con la panna.

Suggerimento: guarnire con foglioline di timo.

Preparazione: ca. 30 min.

Si ottiene: ca. 1,2 litri

Valore nutritivo: Porzione (1/4):

kcal 352 / G 32 / C 11 / P 3

Lista della spesa

Trovi questi ingredienti
nei Coop Pronto



In collaborazione con

Betty Bossi