

## ZUPPA DI CIPOLLE



<b>CODICE</b>	96156
<b>PAESE E LUOGO DI ORIGINE</b>	Italia, Veneto
<b>PESO</b>	250 g circa

Cremosa zuppa di cipolla, avvolgente e ideale per una cena autunnale

<b>DESCRIZIONE</b>	Zuppa di cipolle realizzata con cipolle caramellate, burro, vino bianco e brodo vegetale; pronta all'uso
<b>ASPETTO</b>	Consistenza cremosa e avvolgente, visivamente si tratta di una zuppa vellutata dal color crema estremamente invitante che ricorda quello della cipolla stufata
<b>SAPORE</b>	Pieno, in cui il dolce della cipolla non è coprente, ma perfettamente bilanciato
<b>PRODUTTORE</b>	Eat Like a Star - Maser (TV)
<b>SELEZIONATO PERCHÈ</b>	Una linea di piatti gastronomici pronti e di qualità realizzata da Eat Like a Star, azienda del trevigiano con una lunga esperienza nel settore ristorativo. Una selezione interessante di ricette pronte all'uso dedicate alla nuova ristorazione, che non ha cucine attrezzate, e al dettaglio tradizionale, sempre alla ricerca di ampliare la propria offerta di piatti pronti
<b>CURIOSITÀ</b>	In Francia la zuppa di cipolle viene gratinata in forno con pane e Gruyère giovane
<b>SUGGERIMENTI DI UTILIZZO</b>	Riempire una casseruola con acqua e portare a ebollizione, immergervi la busta chiusa, chiudere col coperchio, spegnere il fuoco e attendere 10 minuti. Estrarre la busta e aprirla con la forbice e infine impiattare a piacere. L'ideale sarebbe guarnire la zuppa con dei crostini ben tostati