

Vellutata di cipolle

Tempo di preparazione: 25 min

Difficoltà: Facile

Ingredienti

- Brodo vegetale: 1 litro
- Cipolle bianche o rosse (o entrambe): 1 kg
- Olio extra vergine di oliva: 2 cucchiai
- Pepe nero: q.b.
- Sale: q.b.



Preparazione

La vellutata di cipolle è una crema rustica deliziosa e sana, perfetta per un pasto leggero ma gustoso! Servono pochi e semplici ingredienti per realizzare la vellutata di cipolle, è un piatto cremoso e caldo che scalda il cuore, è davvero buonissima!

La vellutata di cipolle è molto semplice e veloce da preparare, come prima cosa sbucciate le cipolle e tagliatele a spicchi abbastanza sottili, potete usare le cipolle che preferite, io ho usato sia le bianche che le rosse.

Mettete le cipolle all'interno di una pentola, versate l'olio extra vergine di oliva e lasciate soffriggere per un minutino, dopodiché aggiungete **il pomodoro a cubetti** e fate insaporire per qualche secondo. Unite quindi il brodo vegetale che dovrà coprire quasi completamente tutte le cipolle e lasciate cuocere per 15 minuti.

A questo punto, aggiustate di sale se necessario e poi frullate la vellutata di cipolle con un frullatore ad immersione. Insaporite la vellutata di cipolle con una bella manciata di pepe nero e servite.

Se preferite una vellutata di cipolle più densa, potete aggiungere, a fine cottura, 50 g di fecola di patate e poi frullare il tutto.

For this recipe we used:

Pomodori a cubetti 2 cucchiari

