Zuppa di cipolle semplice

scritto da Mirko Achermann | 28 Giugno 2022
Per 1-2 persone

Ingredienti:

- 1 C burro
- 1-3 cipolle
- 3 C farina
- 1.25 lt. acqua
- 1 c sale
- Pepe
- Prezzemolo

Preparazione:

Prendete una padella capiente.
Fate rosolare la cipolla tritata e la farina nel burro.
Versare l’acqua e il sale.
Cuocere per ca 30 minuti.

Servire e guarnire con un po’ di prezzemolo.