ZUPPA DI CIPOLLE ALLA MAREMMANA

Ricetta della Zuppa di Cipolle alla Maremmana: rivisitazione della classica ricetta della zuppa di cipolle, con alcune piccole, ma strategiche modifiche per vincere la battaglia culinaria lanciatami da mia zia Amanda. Chi delle due avrà vinto la sfida?
Zuppa di cipolle

Ed eccoci lì, io e zia Augusta, pronte a dare il meglio di noi tra i fornelli per cucinare le nostre personali e gustosissime zuppe di cipolle. Non guardavo tanto quello che faceva lei, perché mi serviva molto più concentrarmi su di me.

Ho iniziato preparando del brodo vegetale utilizzando solo ingredienti freschi del mio piccolo orto personale, anziché sfruttare la facilità del dado: volevo che la mia zuppa avesse un sapore davvero naturale, indimenticabile, sopraffino.

Ammetto che forse è proprio questo uno degli ingredienti che alla fine ha fatto la differenza tra il sapore della mia zuppa di cipolle e quella della zia, perché il gusto industriale del brodo alla fine diventa parte integrante di quello delle cipolle, facendone perdere l'aroma e la freschezza.

Ho preso quindi ben 8 cipolle e le ho tagliate finissime in modo che la consistenza della zuppa venisse cremosa senza far distinguere le fette, quindi le ho messe a cuocere a fiamma bassa in una pentola antiaderente con un filo di olio extravergine di oliva IGP toscana.

Ho fatto grande attenzione in questa fase perché è la più delicata, in quanto le cipolle non devono soffriggere né bruciacchiarsi, pena una zuppa dal retrogusto amarognolo. La zia nel frattempo proseguiva imperterrita, inconsapevole che di lì a poco avrebbe dovuto ingoiare il sapore della sconfitta!

I nostri amici e parenti dalla sala pranzo iniziavano a fare il tifo e a stimolarci a velocizzare perché palesemente affamati. Senza farmi sopraffare dalla fretta, ho coperto quindi le mie cipolle con due mestolate di brodo vegetale e ho inserito il frullatore ad immersione per ridurre in crema le fette già sottilissime dell'ingrediente madre.

Ed è qui che il gioco culinario diventa esclusiva bravura, perché a questo punto bisogna saper dosare con maestria mestoli di brodo e cucchiai di farina, in modo da dare alla zuppa la giusta consistenza e cremosità senza però cadere in un sapore grossolano e troppo forte oppure eccessivamente delicato e quasi insipido.

Mescolando con cura e aggiungendo del sale quanto basta, ho aspettato pazientemente che la mia zuppa di cipolle sobbollisse per circa mezz'ora, mentre zia Augusta già impiattava. Non poteva vincere, dovevo metterci un mio tocco personale, qualcosa che facesse davvero la differenza. Mentre la cottura della zuppa si ultimava, ho tagliato un filoncino di pane e ne ho fatto dei deliziosi crostini spennellandoli con un filo di vero burro toscano, del rosmarino e sale *et voilà*, infornati per 10 minuti.

Nel frattempo la zuppa di cipolle era pronta ma volevo aggiungere ancora qualcosa: una mantecata di formaggio fuso e una piccola spolverata di prezzemolo tritato. Impiattata, la zuppa si presentava fumante, profumatissima, appetitosa, tutta da assaporare. Ci ho posizionato tre crostini per piatto, adagiati sul bordo per fare anche decorazione e l'ho portata in tavola, affiancata da un ottimo vino bianco biodinamico secco della Val di Nievole che riservavo espressamente per un'occasione speciale. E questa non lo era, forse?!

Nonostante i commensali/degustatori avessero già mangiato la zuppa della zia Augusta, più rapida di me, non ne hanno lasciato nemmeno una cucchiaiata e, con grande soddisfazione, i veri buongustai mi hanno addirittura chiesto un secondo piatto. Ed eccoci alla votazione: mani alzate tutte per me, avevo vinto, stravinto all'unanimità!

A quel punto zia Augusta è parsa davvero incuriosita, non era nemmeno scontenta della sua sconfitta, solo incredibilmente curiosa di assaggiare la meraviglia che le mie mani avevano cucinato. Ho preso un piatto decorato esattamente come gli altri, le ho versato un bicchiere di vino e le ho detto "assaggia!"

Zia Amanda ha gustato il primo cucchiaio, mi ha guardata e mi ha sorriso. Con uno sguardo soddisfatto si è complimentata con me, una delle sue nipoti più giovani in grado, però, di cucinare già come una grande cuoca, un complimento impagabile fatto da una zia pugliese, rinomata per l'ottima cucina e il buon gusto a tavola. E ovviamente poi ha spazzolato tutto ciò che era rimasto della mia zuppa di cipolle.

E' stato bello vedere quanta soddisfazione può dare un buon piatto, qualcosa di cucinato con maestria e cuore e, per di più, con ingredienti semplicissimi, Quest'esperienza è stata la dimostrazione che la passione è l'ingrediente principale da non far mai mancare in cucina.

Per chi volesse replicare la mia strepitosa ricetta della Zuppa di cipolle alla Maremmana apprezzata all'unanimità, vi lascio la lista di ingredienti da utilizzare, vi assicuro che si leccheranno tutti i baffi, i cucchiai e

anche le pentole. Il trionfo è assicurato!

Ingredienti per la Zuppa di Cipolle

circa 750 ml di brodo vegetale
8 cipolle
25 g di farina
olio extravergine di oliva q.b.
sale q.b.
prezzemolo q.b.
formaggio per mantecare a scelta q.b.
pane in crostini (3 per piatto)
rosmarino q.b.
burro 2 noci

Allora cosa aspettate a preparare una gustosa Zuppa di Cipolle alla TuscanyPeople. E se il capolavoro è ben riuscito mandateci qualche bella fotografia a redazione@tuscanypeople.com

Buon Appetito!

La cucina di TuscanyPeople:

Se realizzerete questa caratteristica “Zuppa di Cipolle alla Maremmana” vi invitiamo a condividerla con noi usando i nostri hashtag #TuscanyPeople e #LeRicettediTuscanyPeople sui nostri canali social Instagram e Facebook.

Le foto più belle verranno ripostate sul nostro canale Instagram www.instagram.com/tuscanypeople

Noi di TuscanyPeople siamo sempre curiosi di apprendere nuove ricette, nuovi piatti, ma anche nuovi modi di preparare ricette antiche, tradizionali. Scrivici e ti aggiorneremo su ogni novità.

Chef o ristoratore toscano? Raccontaci la tua storia…

Siamo curiosi.

Riproduzione Riservata ©Copyright TuscanyPeople