



FAGIOLI BIANCHI CON CIPOLLE ALLA FRANCESE



Ingredienti

500 g di cipolle bianche

400 g di fagioli bianchi di Spagna lessi

1 baguette

2 spicchi di aglio

Timo fresco q.b.

Vino dolce o sherry

½ litro di brodo di carne

150 gr di groviera grattugiato

50 gr di Parmigiano Reggiano grattugiato

Burro q.b.

Sale e pepe

Procedimento

Cuocere le cipolle, tagliate a julienne, nel burro spumeggiante, salare e pepare e cuocere, mescolando spesso per circa 7-8 minuti. Ci vorranno circa 5 minuti affinché le cipolle si ammorbidiscano, durante la cottura raschiare delicatamente il fondo e mescolare frequentemente per evitare che si brucino. Se il fondo risultasse asciutto, unire acqua bollente a cucchiariate.

Mentre le cipolle cuociono, tagliare la baguette a cubetti regolari, trasferire il pane in una leccarda da forno, in un unico strato, cuocere sotto il grill, rigirando a metà cottura perché siano uniformemente dorati e croccanti. Tenere da parte.

Quando le cipolle saranno caramellate, unire l'aglio, il timo, cuocere per un paio di minuti, poi sfumare con lo sherry, far evaporare l'alcol e spegnere.

Unire i fagioli, il brodo e portare a ebollizione a fiamma medio/alta.

Cuocere per ulteriori 10 minuti, finché i fagioli non saranno teneri e il brodo leggermente addensato. Salar e pepare a piacere. Togliere dal fuoco.

Distribuire uniformemente i cubetti di pane tostato sul composto di fagioli, quindi cospargere con groviera e Parmigiano Reggiano.

Gratinare in forno fino a quando il formaggio non si sarà sciolto e sarà leggermente dorato in alcuni punti.

Spolverizzare con timo fresco e pepe al mulinello.

Servire immediatamente.