

Carabaccia, la vera zuppa di cipolle è quella della cucina toscana

Autore: Maria Paola Scaletta

Data: 16 Ottobre 2020



La carabaccia è un zuppa di cipolle tipica della cucina di Firenze. Si prepara con [cipolle](#) stufate e servite con pane tostato e formaggio leggermente fuso.

A prima vista potrebbe sembrare una replica della [zuppa](#) di cipolle francese, ma non è così. Carabaccia e soup a l'oignon hanno tanti punti in comune, ma la ricetta toscana ha diverse variazioni.

Anzi, è molto probabile che la Carabaccia sia più antica della pietanza francese. Sarebbe stata Caterina dei Medici a far conoscere in [Francia](#) quella deliziosa ricetta.

Per la preparazione andrebbe utilizzata una cipolla rossa. Anche se usate quelle bianche, sarà meglio tenerle a bagno per una notte in acqua e [aceto](#). Questa procedura serve a far perder alle [cipolle](#) il loro odore pungente, per poi essere spellate in tutta facilità. La carabaccia deve avere una consistenza fluida ma non brodosa. Va accompagnata sempre a crostini di pane toscano abbrustoliti e conditi con parmigiano grattugiato. In alcune versioni si possono aggiungere piselli o uova.

Ecco gli ingredienti per la Carabaccia: un chilo di cipolle, qualche fetta di pane rustico, parmigiano, olio extravergine di oliva, aceto, un litro di brodo vegetale, sale e pepe.

La ricetta va preparata seguendo questa procedura. Mettete le cipolle a bagno in acqua e aceto e lasciatele, possibilmente, tutta la notte; sbucciatele e affettatele sottilmente, fatele stufare in una

casseruola con un filo d'olio extravergine di oliva e un mestolo di brodo di caldo e coprite con il coperchio. Aggiungete un mestolo di brodo man mano che viene assorbito, per evitare di far rosolare le cipolle e fate cuocere. Serviranno circa 30-40 minuti. Regolate di sale e pepe. Tagliate il pane a fette e fatelo abbrustolire in una padella con un filo d'olio extravergine di oliva. Distribuite la zuppa in piatti fondi, guarnite con le fette di pane e aggiungete subito il parmigiano per farlo fondere leggermente.

Riferimento articolo: <https://www.blogsicilia.it/food-drink/caranaccia-zuppa-cipolle-firenze-cucina-toscana-soup-oignon/558257/>

Generato il 05/06/2026