

CIPOLLINE AL MARSALA

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di cipolline pelate,
- 2 cucchiai d'olio,
- 30 g di burro,
- 1 spicchio d'aglio,
- marsala,
- 1 cucchiaino di amido di mais,
- brodo,
- timo.

Rosolare le cipolline nell'olio e burro con l'aglio.

Togliere l'aglio e spruzzare di marsala, unire l'amido di mais diluito in un po' di brodo e un pizzico di timo. Coprire a filo di brodo e cuocere per circa 40', piano e coperto.