

CIPOLLATA 1

Ingredienti per 4 persone:

- 600 g di cipolline,
- 6 uova,
- 40 g di formaggio grattugiato,
- 1 spicchio di aglio,
- 1 ciuffo di prezzemolo tritato,
- abbondante olio d'oliva,
- sale,
- pepe.

In un tegame con abbondante olio lasciate dorare uno spicchio d'aglio, eliminatelo.

Unite le cipolline spellate e tagliate a fettine sottili.

Fate rosolare per 5 minuti.

In una terrina sbattete le uova con il formaggio grattugiato e un ciuffo di prezzemolo tritato, salate e pepate.

Versate il composto nel tegame delle cipolle, riducete il calore e fate rapprendere leggermente le uova strapazzandole con la forchetta.

Passatela sul piatto da portata e servite con pane casereccio.