

CIPOLLINE ALLA SALVIA

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di cipolline,
- 60 g di pancetta,
- 5 foglie di salvia,
- poco olio d'oliva,
- sale.

Tritate la pancetta, mettetela in un tegame con poco olio e fatela soffriggere fino a quando diventa trasparente.

Aggiungete le cipolline (si vendono sottovuoto già mondate) e le foglie di salvia.

Salate e fate dorare a fiamma vivace, quindi abbassate il calore, aggiungete mezzo bicchiere d'acqua e lasciate cuocere a recipiente coperto per mezz'ora circa.