

CIPOLLINE BRASATE

Ingredienti per 4 persone:

- 1 kg di cipolline di Ivrea,
- 100 g di burro,
- 1 cucchiaino di zucchero,
- 6 cucchiai di brodo,
- 1 cucchiaio di conserva di pomodoro,
- 1 foglia di alloro,
- sale,
- pepe.

Sbucciare le cipolline, lavarle e asciugarle con cura.

Farle soffriggere a fuoco dolce con il burro e l'alloro.

Unire lo zucchero e proseguire la cottura.

Sciogliere la conserva nel brodo e aggiungerla alle cipolline, salare, pepare e rigirarle delicatamente.

A fine cottura eliminare l'alloro.

Si servono come contorno dell'anguilla.