

CIPOLLINE GRATINATE

Ingredienti per 4 persone:

- 800 g di cipolline novelle,
- 70 g di burro,
- 30 g di farina,
- 20 cl di latte,
- 2 cucchiaini di formaggio parmigiano grattugiato,
- 2 tuorli d'uovo,
- 2 cucchiaini di formaggio groviera grattugiato,
- pepe,
- sale.

Sbollentare per 20 minuti le cipolline mondate in acqua salata, sgocciolarle e porle in una pirofila imburrata. Sciogliere 30 g di burro, amalgamarvi la farina e diluire con latte caldo. Far addensare la salsa, unire sale, pepe, parmigiano e i tuorli uno ad uno. Versare sopra le cipolline, cospargere con il groviera e con qualche fiocco di burro. Passare in forno a 180 gradi per 30 minuti circa.