

CIPOLLINE STUFATE 2

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di cipolline,
- 40 g di burro,
- 2 rametti di rosmarino,
- 2 cucchiaini di olio d'oliva,
- sale,
- pepe,
- poco vino bianco.

Lavare le cipolline e cuocerle a vapore per circa 15 minuti.

In un tegame scaldare il burro con due cucchiaini di olio e il rosmarino, unire le cipolline e lasciarle insaporire a fuoco dolce. Bagnarle con poco vino, salarle, peparle e proseguire la cottura per altri 20 minuti a fuoco basso.

Eliminare il rosmarino prima di servirle.