

CIPOLLINE STUFATE 4

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di cipolline,
- 50 g di burro,
- 1 cucchiaio di zucchero,
- 1 bicchiere di brodo di carne,
- pepe,
- sale.

Pulire e togliere la pelle alle cipolline; gettarle in acqua fredda per circa 1 ora.

Scolarle.

Rosolare in 1 casseruola lo zucchero e il burro e unire le cipolline.

Aggiungere il brodo, sale e pepe.

Stufarle a fuoco vivo, sempre mescolando finché saranno brune e lucide.

Se necessario, unire ancora qualche cucchiaio d'acqua o di brodo.