

PUREA DI CIPOLLE

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di cipolle
- 40 cl besciamella pronta
- 100 g di burro
- 10 cl panna liquida
- zucchero
- pepe
- sale

Pelare e affettare le cipolle.

Sbollentarle per qualche minuto in acqua salata e scolarle bene.

Mettere le cipolle in un tegame e farle stufare in 50 g di burro, mescolando e facendo attenzione a non farle colorire.

Unire poco sale e zucchero e una macinata di pepe poi la besciamella, mescolare, coprire il recipiente e porre in forno a 170 gradi per 30 minuti.

Passare al setaccio, aggiungere il resto del burro, la panna e amalgamare bene il tutto prima di servire.