

SCALOGNI GLASSATI

Ingredienti per 3 persone:

- 350 g di scalogni
- 15 g di burro
- 1 rametto timo
- 50 cl vino rosso
- 13 cl vino porto
- 25 cl brodo di vitello
- sale
- pepe bianco

Sbucciate gli scalogni, affettateli sottilmente e fateli rosolare in una casseruola con il burro caldo.

Aggiungete il timo, il vino rosso e il Porto e fate cuocere a fiamma bassa fino a quando il liquido si sarà consumato quasi completamente.

A questo punto versate il brodo di vitello e proseguite la cottura fino a quando gli scalogni saranno pronti; il liquido dovrebbe ridursi all'incirca della metà.

Insaporite con il sale necessario e una macinata abbondante di pepe.

Vi consigliamo di servire gli scalogni così preparati come contorno per carne, pesce o fegato d'oca.