

SFORMATO DI CIPOLLA

Ingredienti per 4 persone:

- 600 g di cipolle bianche
- 100 g di burro
- abbondante formaggio pecorino stagionato
- 2 mestoli brodo di carne
- sale

In una padella antiaderente fate fondere il burro.

Aggiungete le cipolle sbucciate e tagliate in julienne.

Bagnate con due mestoli di brodo caldo e coprite con un coperchio lasciando brasare le cipolle per 15 minuti.

Mescolatevi quindi abbondante formaggio pecorino grattugiato, distendete il tutto in una pirofila e gratinate a forno caldo finché si formerà una crosticina gratinata.