

## 411. CIPOLLINE PER CONTORNO AI COTEGHINI

Dopo averle lessate, come nella ricetta precedente, mettetele a soffriggere nel burro, conditele con sale e pepe, bagnatele col brodo del coteghino ed aggraziatele con aceto e zucchero. Per 28 o 30 cipolline basteranno grammi 50 di burro, mezzo ramaiuolo di brodo digrassato di coteghino, mezzo cucchiaino d'aceto e un cucchiaino di zucchero.