

SALSA ALLE CIPOLLE

Ingredienti per 4 persone:

- 100 g di farina
- 100 g di burro
- 2 cipolle grandi
- 50 cl di panna
- sale

Sbucciate le cipolle e tritatele molto finemente poi mettetele in una casseruola con il burro, sulla fiamma bassa, e fate imbiondire.

A questo punto togliete dal fuoco, versatevi la farina a pioggia e mescolate velocemente per non far formare grumi e poi rimettete sul fuoco.

Iniziate ora ad aggiungere la panna, salate e mescolate per un quarto d'ora cercando di ottenere una pastella omogenea. Fate attenzione a non farla mai bollire, perderebbe la sua vellutatezza.

E' ideale per accompagnare carne ed uova.