

## CIPOLLINE IN AGRODOLCE



Tempo di preparazione: 10 minuti

Cottura: 30 minuti

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di cipolline
- 2 cucchiaini di olio evo
- 40 g di lardo o grasso di prosciutto
- 2 cucchiaini di zucchero
- 1 dl di brodo di verdura
- 1 dl di aceto di vino bianco
- 1 noce di burro
- sale e pepe q.b.

Sbucciate le cipolline e immergetele intere in un contenitore pieno di acqua fredda. In una casseruola mettete a scaldare l'olio, quindi fatevi sciogliere il lardo precedentemente tritato. Quando il grasso si sarà completamente disciolto, aggiungete le cipolline ben scolate e sgocciate, poi lo zucchero: mescolate e lasciate sciogliere anche quest'ultimo a fiamma medio-bassa.

Quando anche lo zucchero si sarà completamente sciolto, bagnate con il brodo bollente e lasciatelo restringere a fiamma vivace per 5 minuti.

A questo punto innaffiate con l'aceto e lasciatelo evaporare quindi coprite la cassaruola, abbassate la fiamma e fate cuocere per circa 30 minuti, mescolando abbastanza spesso.

A cottura ultimata, aggiungete il burro, a piacere sale e pepe, mescolate e lasciate mantecare. Servite le cipolline appena cotte o fredde, accompagnatele a piacere con del buon pane col quale raccogliere il loro sughetto.