CIPOLLINE ALL'ORIENTALE

Ingredienti:

- 1 kg. di cipolline pelate,
- 100g. di burro,
- un rametto di rosmarino,
- una busta di zafferano,
- vino bianco quanto basta,
- sale e pepe quanto basta.

Mettere il burro in una padella lasciarlo imbiondire, unire poi le cipolline lasciandole rosolare qualche minuto, aggiungere il rosmarino, il sale, il pepe, lo zafferano e circa 2 bicchieri di vino.
Lasciare cuocere adagio a tegame coperto, mescolando ogni tanto finchè le cipolline saranno tenere.