CIPOLLATA 2

Ingredienti per 4 persone:

- 800 g di cipolle bianche,
- 300 g di polpa di pomodoro,
- 70 g di lardo,
- basilico,
- 3 uova,
- formaggio parmigiano grattugiato,
- 3 cucchiai di olio d'oliva,
- pepe nero,
- sale,
- alcune fette di pane casereccio abbrustolito.

Affettare finemente le cipolle e lasciarle immerse in acqua fredda per molte ore.
Soffriggere il lardo battuto con 3 cucchiai di olio, unire le cipolle, sale, pepe, basilico e stufare a fuoco dolce.
Unire il pomodoro passato, coprire e cuocere dolcemente per 1 ora.
Incorporare le uova sbattute con il parmigiano e togliere dal fuoco mescolando bene.
Servire con le fette di pane.