CIPOLLATA UMBRA

Ingredienti per 4 persone:

- 1 kg di cipolle,
- 400 g di pomodori pelati,
- 50 g di lardo,
- 2 cucchiai di olio d'oliva,
- 50 g di formaggio parmigiano grattugiato,
- 2 uova,
- 3 foglie di basilico,
- sale,
- pepe.

Affettare al velo le cipolle e tenerle a bagno 1 notte in acqua fredda.
Fare un battuto con il lardo e farlo soffriggere in olio a fuoco basso.
Aggiungere le cipolle scolate, sale, pepe, 3 foglie di basilico e coprire.
Quando le cipolle si asciugano, prima che prendano colore, aggiungere i pelati passati e 100 Cl di acqua.
Mescolare e cuocere per 90 minuti.
A fine cottura togliere dal fuoco, cospargere di parmigiano e incorporare le 2 uova sbattute.
Si può servire con crostini di pane tostato.