CIPOLLINE GLASSATE 1

Ingredienti per 2 persone:

- 400 g di cipolline,
- 30 g di burro,
- 1 cucchiaio e 1/2 di zucchero,
- 10 cl di brodo di vitello,
- sale.

Sbucciate le cipolline.
In una casseruola fate sciogliere il burro, unitevi lo zucchero e fatelo caramellare leggermente.
A questo punto mettete nel recipiente anche le cipolline e lasciatele rosolare per alcuni istanti, rigirandole in continuazione con un cucchiaio di legno.
Infine versate il brodo e fate cuocere a recipiente coperto e a fiamma bassa per circa 15 minuti, in modo che le cipolline risultino perfettamente glassate, ossia rivestite da uno strato lucido; insaporite con il sale necessario e servite.
Se vi piacciono i sapori particolari provate a sostituire lo zucchero con il miele, otterrete una glassa dal gusto veramente insolito.