CIPOLLINE GLASSATE 2

Ingredienti per 4 persone:

- 750 g di cipolline,
- 50 g di burro,
- 2 cucchiaini di zucchero,
- 1 cucchiaio di aceto di vino bianco,
- brodo,
- 1 foglia di alloro,
- pepe,
- sale.

Pelare le cipolline e farle dorare nel burro in una padella dal fondo pesante.

Spolverizzarle con lo zucchero, salare, pepare.

Spruzzarle con l'aceto e farlo evaporare.

Ricoprirle a filo con il brodo caldo e unire la foglia d'alloro.

Cuocere a fuoco dolce e coperto finché il liquido sarà completamente assorbito ed eliminare l'alloro.

Servire tiepide.