CIPOLLINE IN AGRODOLCE

Ingredienti per 4 persone:

- 800 g di cipolline,
- 100 g di prosciutto crudo tagliato a fettine,
- 50 g di burro,
- 10 g di zucchero,
- 3 spicchi d'aglio,
- aceto,
- sale.

Spellare le cipolline, tritare il prosciutto insieme a due cipolline e agli spicchi di aglio e farlo soffriggere con il burro.
Unire le cipolline intere, lasciare rosolare, aggiungere lo zucchero e coprire con aceto e acqua.
Salare e cuocere fino a quando le cipolline saranno cotte e il sugo molto denso.