

---

## CARNE CON CIPOLLE

Ingredienti per 4 persone:

- 1,2 kg di polpa di vitello,
- 1 kg di cipolline,
- 40 g di burro,
- 2 cucchiai d'olio,
- 2 spicchi d'aglio,
- 1/2 bicchiere di marsala,
- 3 dl di panna,
- 1 mestolo di brodo,
- sale,
- pepe,
- prezzemolo.

Tagliare la carne a dadi.

Rosolare l'aglio con l'olio e il burro, unire le cipolline e farle imbiondire.

Eliminare l'aglio, unire la carne, salare e pepare.

Irrorare con il marsala, far evaporare, versare il brodo, abbassare la fiamma, coprire e cuocere per circa 50'.

Scoprire e far addensare il fondo di cottura, diluire con la panna e cuocere per 10'.

Cospargere a piacere con prezzemolo.