409. CIPOLLINE AGRO-DOLCI

Non è piatto che richieda molto studio, ma solo buon gusto per poterlo dosare convenientemente; se fatto bene, riuscirà un eccellente contorno al lesso.
Per cipolline intendo quelle bianche, grosse poco più di una noce. Sbucciatele, nettatele dal superfluo e date loro una scottatura in acqua salata. Per un quantitativo di grammi 300 circa mettete al fuoco all'asciutto, in una cazzaruola, grammi 40 di zucchero e, quando è liquefatto, grammi 15 di farina; rimuovete continuamente col mestolo e quando l'intriso sarà divenuto rosso, gettateci a poco per volta due terzi di bicchier d'acqua con aceto e lasciate bollire il liquido tanto che se si formano dei grumi si possano sciogliere tutti. Allora buttate giù le cipolline e scuotete spesso la cazzaruola, avvertendo di non toccarle col mestolo per non guastarle. Assaggiatele prima di servirle, perché se occorre zucchero o aceto siete sempre in tempo ad aggiungerli.