LONZA DI MAIALE CON LE CIPOLLINE

Ingredienti per 4 persone:

- quattro fettine di lonza di maiale,
- 300 gr. di cipolline novelle,
- 20 gr. di burro,
- 2 o 3 cucchiaiate di salsina di pomodoro,
- olio,
- sale,
- pepe.

Mondate le cipolline eliminando le foglie esterne (a mano a mano che le preparate mantenetele immerse in acqua fredda), lavatele e sgocciolatele.
Mettete al fuoco una casseruola con il burro e qualche cucchiaiata di olio, dopo un minuto versatevi dentro le cipolline, salatele e pepatele e portatele quasi a cottura mantenendo il fuoco bassissimo e il recipiente coperto.
Di tanto in tanto rimescolatele.
Le cipolline cuocendo formeranno acqua, perciò non sarà necessario aggiungerne dell'altra.
Quando le cipolline saranno quasi cotte raccoglietele al centro della casseruola e sistematevi intorno le fettine di lonza, salatele un poco e fatele rosolare; dopo di che aggiungete la salsina di pomodoro, coperchiate e proseguite la cottura, sempre a recipiente coperto.