

CIPOLLATA SENESE

Ingredienti per 4 persone:

- 1 kg di cipolle,
- 60 g di pancetta (rigatino),
- 6 cl di olio d'oliva,
- 1 osso di prosciutto,
- pepe nero,
- sedano,
- carota,
- pane casereccio,
- aglio.

Cuocere l'osso in acqua aromatizzata con sedano, carota e cipolla.

Quando la carne è tenera da staccarsi dall'osso, spolparlo e mettere solo la carne in pentola dopo aver spento il fuoco. Far sudare il rigatino nell'olio, unire le cipolle e farle appassire; versarvi 2 mestoli di brodo di prosciutto e 1 di acqua e cuocere a fuoco basso per 30 minuti.

Unire i pezzi di prosciutto, 2 mestoli di brodo, 1 d'acqua, salare e cuocere per 40 minuti.

Disporre nei piatti il pane abbrustolito e strofinato d'aglio, versarvi la cipollata e pepare.