

CIPOLLINE DEL SULTANO

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di cipolline,
- 20 g di uvetta sultanina,
- 1/2 bicchiere di vino bianco secco,
- 1 bicchiere di brodo,
- timo,
- sale,
- pepe.

Mondate e lavate le cipolline, sbollentatele per pochi minuti in acqua salata.

Sgocciolatele bene, mettetele in un tegame, salate, pepate, cospargete di timo e bagnate con mezzo bicchiere di vino. Lasciate evaporare a fiamma vivace, quindi abbassate il fuoco e versate un bicchiere di brodo caldo.

Coprite e cuocete per 30 minuti.

A fine cottura aggiungete le uvette prima ammorbidite in acqua tiepida e poi strizzate.

Mescolate e dopo 5 minuti spegnete.

Passate il composto su un piatto da portata caldo e servite.