GRATIN DI CIPOLLA

Ingredienti per 6 persone:

- 500 g di cipolline,
- 3 cucchiaini di farina,
- 1 cucchiaio di senape forte,
- 65 g di burro,
- 40 cl di latte,
- 3 cucchiaini di pangrattato,
- sale,
- pepe.

Portate a ebollizione una pentola di acqua salata.

Pelate le cipolline, gettatele nell'acqua bollente e lasciatele cuocere quindici minuti.

Scaldare il forno a 170 gradi (termostato 5).

Sciogliete 50 g di burro in una casseruola.

Aggiungete la farina a pioggia, mescolate per un minuto, aggiungete poco a poco il latte senza smettere di mescolare.

Portate a ebollizione, lasciate cuocere cinque minuti.

Salate e pepate, fermate la cottura, aggiungete la senape.

Mescolate accuratamente.

Versate le cipolle in un colino, lasciatele sgocciolare bene, unitele alla salsa.

Versate il tutto in una pirofila.

Cospargete di pangrattato e di fiocchetti di burro.

Infornate e lasciate cuocere venti minuti: la superficie del gratin dev'essere dorata.

Se non trovate le cipolline potete scegliere delle cipolle piccole tutte uguali oppure utilizzare cipolle grandi tagliandole a fette: la presentazione sarà però meno perfetta.