PURÈ DI CIPOLLE

Ingredienti per 4 persone:

- 1000 g di cipolle
- 50 g di burro
- 1/2 bicchiere latte
- 1 patata lessata
- 150 g di besciamella
- 1 noce burro

Scottare per 2 minuti le cipolle sbucciate e affettate.

Farle poi appassire nel burro, unire il latte e cuocere per 30 minuti.

Passare al frullatore insieme alla patata lessata, unire la besciamella e una noce di burro.

Amalgamare il tutto su fuoco basso.