

SCAROLE BRASATE

Ingredienti per 4 persone:

- 2 scarole
- 25 g di burro
- 1 cipolla
- 15 cl vino bianco secco
- 1 mazzetto odori
- sale
- pepe

Scaldare il forno a 170 gradi (termostato 5).

Lavate e sgocciolate le scarole, lasciatele intere.

Pelate la cipolla e tritatela.

Sciogliete il burro in una casseruola appena capace di contenere le due scarole posate fianco a fianco.

Aggiungete la cipolla e lasciatela cuocere finché diventa trasparente.

Fate scaldare separatamente le scarole nel burro finché le foglie esterne iniziano ad appassire.

Disponetele vicine, aggiungete il vino e portate a ebollizione.

Aggiungete il mazzetto di odori, salate, pepate.

Coprite la casseruola e mettetela nel forno.

Fate cuocere per venticinque minuti.

Passato questo tempo sgocciolate le scarole, tagliatele in due nel senso della lunghezza.

Disponete le mezze scarole con il taglio sopra in un piatto di servizio.

Coprite con la cipolla, versate il sugo di cottura e servite.