

410. CIPOLLINE IN ISTUFA

Spellatele e, pareggiatone il capo e la parte inferiore, gettatele nell'acqua bollente salata e fatele bollire per dieci minuti. Mettete a soffriggere un pezzetto di burro e quando avrà preso il color nocciola, collocateci le cipolline tutte a un pari, condite con sale e pepe; dopo che saranno rosolate da una parte voltatele dall'altra, quindi bagnatele con sugo di carne, legandole con una presa di farina impastata nel burro.

Mancandovi il sugo, cucinatele in bianco nella seguente maniera: dopo lessate e tenute nell'acqua fresca mettetele in una cazzaruola con un mazzetto guarnito, una piccola fetta di prosciutto, un pezzetto di burro e un ramaiuolo di brodo. Conditele con pepe e poco sale, copritele con fette sottilissime di lardone e sopra queste accostate un foglio di carta unto di burro. Terminate di cuocerle fra due fuochi e servitele per contorno insieme col sugo ristretto che resta.