

Cipolline trifolate

contorno per 2 persone

Ingredienti

<i>Cipolline di uguale grossezza già pelate e pulite</i>	<i>g</i>	<i>350</i>
<i>Olio d'oliva - cucchiai</i>	<i>n</i>	<i>2</i>
<i>Dado per brodo</i>	<i>n</i>	<i>1/2</i>
<i>Vino bianco secco</i>	<i>g</i>	<i>80</i>
<i>Acqua</i>	<i>g</i>	<i>100</i>
<i>Foglie d'alloro</i>	<i>n</i>	<i>1</i>
<i>Burro</i>	<i>g</i>	<i>10</i>
<i>Sale e pepe</i>	<i>q</i>	<i>6</i>
<i>Prezzemolo tritato</i>	<i>abbondante</i>	

ore	18,50	Ripassate le cipolline sincerandovi che siano tutte ben pulite
	19,00	Rosolatele lentamente nell'olio (se ve ne fossero di troppo grosse sbollentatele prima per un paio di minuti)
	19,20	Aggiungete dado e vino bianco. Coprite, e lasciate che venga assorbito quasi tutto
	19,35	Unite anche sale, pepe, acqua e alloro continuando la cottura. Pulite, lavate e tritate il prezzemolo
	19,55	Le cipolline dovrebbero essere cotte. Scoprite ed asciugate l'eventuale acqua in eccesso
	20,00	Spegnete, regolate di sale, aggiungete un pezzetto di burro e completate con il prezzemolo

Cercate sempre di usare prezzemolo appena colto evitando di cuocerlo perché questo, oltre all'aroma, farebbe disperdere i sali minerali e le vitamine di cui è ricco. Il prezzemolo a foglia liscia è molto più profumato di quello riccio che è meglio venga destinato alle decorazioni