

CIPOLLINE BRASATE

Ingredienti

cipolline bianche, burro, miele, brodo, aceto, sale.

Preparazione

Pulire le cipolline, coprirle con aceto e acqua e lasciarle a bagno per qualche ora. Dorarle quindi, ben sgocciolate, in una casseruola con il burro. Aggiungere il miele e farlo caramellare leggermente. Coprire quindi con il brodo e farle cuocere, coperte e a fuoco basso, fino a che saranno tenere e il liquido si sarà ritirato. Miele consigliato: miele aromatico, per esempio timo.