

[RЯ]

(<https://www.ricetteregionali.net/>)

Cipolline arrosto



4 Persone

contorni Categoria

facile Difficoltà

30 minuti Tempo

Attrezzatura : **tegame con coperchio**

Ingredienti

- 1 kg di cipolline
- 60 gr di pancetta
- 30 gr di burro
- olio extravergine d'oliva
- 1/2 bicchiere di aceto
- sale
- pepe

Preparazione Cipolline arrosto

Passo 1.

Fate soffriggere le cipolline in olio extravergine d'oliva. Aggiustate di sale e pepe e fatele cuocere per una decina di minuti.

Passo 2.

Aggiungete la pancetta tritata, fatevi quindi evaporare l'aceto di vini bianco.

Passo 3.

Proseguite la cottura a tegame coperto per mezz'ora, aggiungendo poca acqua se necessario.

Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 26/11/2019
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.2 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)