

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Cipolline borrettane agli aromi e pancetta

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **media** COSTO: **medio** REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



INGREDIENTI

Cipolline borrettane
1 fetta di pancetta
salvia
1/2 bicchiere di vino bianco
rosmarino
1 pizzico di farina
olio extravergine di oliva
pepe
sale.

PREPARAZIONE



2 Sbucciare le cipolline.

Mettere la pancetta tagliata a cubetti in padella con un po' d'olio insieme con la salvia e il rosmarino.



3 Aggiungere le cipolline, farle rosolare un po', aggiungere il vino.



4 Far cuocere coperto a fuoco basso per 30 minuti. Togliere il rosmarino e la salvia, mettere le cipolline in un piatto di portata. Spolverare la salsa con appena un po' di farina per farla addensare, quindi versarla sopra le cipolline.



NOTE