

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Friggione

LUOGO: Europa / Italia / Emilia-Romagna

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

- 4 kg di cipolle bianche
- 300g di pomodori pelati freschi
- 1 cucchiaino di zucchero
- 1 cucchiaino di sale grosso
- 2 cucchiai di strutto

PREPARAZIONE

- 1** Affettare le cipolle finemente e lasciarle macerare con il sale e lo zucchero per circa 2 ore. Versare il tutto in un tegame, unire lo strutto e cuocere a fuoco lento per 2 ore. Aggiungere i pomodori tagliuzzati e continuare la cottura ancora per 1 ora. Il friggione è ottimo per accompagnare carni bollite o polenta.