

SECONDI PIATTI

Boghe con la cipolla

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Emilia-Romagna](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) COSTO: [medio](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



PREPARAZIONE

1 Fare soffriggere in un tegame di terracotta agli tritato finemente e prezzemolo, in olio d'oliva, pepe e sale.

Una volta rosolato l'aglio, aggiungere della conserva concentrata sciolta in acqua (o anche pomodoro fresco e ben maturo), una spruzzatina di vino nero e un bel pugno di cipolline intere, di piccola o media grossezza.

Lasciar cuocere a fuoco lento finchè, sfaldandosi, le cipolle danno segno d'essere cotte. Aggiungere a questo punto le boghe rigorosamente pulite, senza testa e squamate, e lasciarle cuocere per breve tempo, come se si trattasse di un normale guazzetto.