

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Cipolline arrosto

di: *Cookaround*

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Lombardia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [5 min](#) COTTURA: [40 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



Le **cipolline arrosto** sono squisite! Tutti noi conosciamo le cipolline in agrodolce, quelle ripassate in padella con l'aceto balsamico, tanto per intenderci...bene noi vi presentiamo la ricetta antesignana: le cipolline arrosto lombarde.

Ovviamente come per la maggior parte delle ricette che risalgono alla tradizione abbondano di ingredienti che al giorno d'oggi non uniremmo mai in una sola ricetta come la pancetta, l'olio in quantità ed il burro!! Ma si sa la vita dei nostri nonni era molto più faticosa per cui, bando alle ciancie, ecco la ricetta delle cipolline arrosto!

INGREDIENTI

CIPOLLINE 1 kg

PANCETTA 60 gr

BURRO 30 gr

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) ½
bicchieri

ACETO DI VINO BIANCO ½ bicchieri

SALE

PEPE NERO

PREPARAZIONE

- 1 Riunite il burro e l'olio extravergine d'oliva in un bel tegame ampio e possibilmente in ghisa o comunque a fondo spesso.

Lasciate che il burro si fonda e l'olio si scaldi.



- 2 A questo punto aggiungete le cipolline già pulite possibilmente in un unico strato. Salatele adeguatamente e pepate a piacere.

Fate rosolare le cipolline per una decina di minuti.



3 Mentre le cipolle rosolano, preparate la pancetta: tagliate le fette, poi riducetele a

listarelle ed infine tritatele grossolanamente.

Unitela nel tegame e fate rosolare anch'essa insieme alle cipolle.



- 4 Sfumate, ora, con l'aceto di vino bianco, lasciate evaporare l'aceto a fiamma molto vivace. Quindi coprite il tegame con un coperchio e lasciate cuocere a fiamma più bassa per circa 30 minuti.

Aggiungete dell'acqua qualora le cipolle dovessero attaccarsi.



5 A questo punto le cipolline sono ben arrostate, glassate e sono pronte per essere servite.



