

Cipollata senese

Le ricette di contorni su RicetteItalia.org

Per 4 persone:

1000 g cipolle ramate
60 g pancetta (rigatino)
6 cl olio d'oliva
1 osso di prosciutto
pepe nero
sedano
carota
pane casereccio
aglio

Preparazione

Cuocere l'osso in acqua aromatizzata con sedano, carota e cipolla. Quando la carne è tenera da staccarsi dall'osso, spolarlo e mettere solo la carne in pentola dopo aver spento il fuoco. Far sudare il rigatino nell'olio, unire le cipolle e farle appassire; versarvi 2 mestoli di brodo di prosciutto e 1 di acqua e cuocere a fuoco basso per 30 minuti. Unire i pezzi di prosciutto, 2 mestoli di brodo, 1 d'acqua, salare e cuocere per 40 minuti. Disporre nei piatti il pane abbrustolito e strofinato d'aglio, versarvi la cipollata e pepare.

[Ricette Italia - Le tue ricette di cucina online.](#)

<http://www.ricetteitalia.org>