

# Cipollata umbra

Le ricette di contorni su RicetteItalia.org

## Per 4 persone:

1000 g cipolle  
400 g pomodori pelati  
50 g lardo  
2 cucchiaini olio d'oliva  
50 g formaggio parmigiano grattugiato  
2 uova  
3 foglie basilico  
sale  
pepe

## Preparazione

Affettare al velo le cipolle e tenerle a bagno 1 notte in acqua fredda. Fare un battuto con il lardo e farlo soffriggere in olio a fuoco basso. Aggiungere le cipolle scolate, sale, pepe, 3 foglie di basilico e coprire. Quando le cipolle si asciugano, prima che prendano colore, aggiungere i pelati passati e 100 Cl di acqua. Mescolare e cuocere per 90 minuti. A fine cottura togliere dal fuoco, cospargere di parmigiano e incorporare le 2 uova sbattute. Si può servire con crostini di pane tostato.

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

<http://www.ricetteitalia.org>