

Cipollata

Le ricette di contorni su RicetteItalia.org

Per 4 persone:

600 g cipolline

6 uova

40 g formaggio grattugiato

1 spicchio aglio

1 ciuffo prezzemolo tritato

Abbondante olio d'oliva

sale

pepe

Preparazione

In un tegame con abbondante olio lasciate dorare uno spicchio d'aglio, eliminatelo. Unite le cipolline spellate e tagliate a fettine sottili. Fate rosolare per 5 minuti. In una terrina sbattete le uova con il formaggio grattugiato e un ciuffo di prezzemolo tritato, salate e pepate. Versate il composto nel tegame delle cipolle, riducete il calore e fate rapprendere leggermente le uova strapazzandole con la forchetta. Passatela sul piatto da portata e servite con pane casereccio.

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

<http://www.ricetteitalia.org>