

La Ricetta del Mese dei cuochi RiBò

Il Friggione

INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

500 Gr. Cipolla bianca
200 Gr. Pomodori pelati
20 Gr. Olio Evo o strutto
Sale Q.B
Zucchero Q.B.



PREPARAZIONE:

Pelare e lavare le cipolle, tagliarle a fettine sottili metterle in una ciotola con il sale e lo zucchero e lasciare macerare per un paio d'ore.

In una casseruola mettere le cipolle e il liquido che avranno rilasciato, aggiungere lo strutto o in alternativa l'olio d'oliva e cuocere a fuoco basso per 2 ore circa.

Aggiungere i pomodori pelati e continuare la cottura per un'altra ora fino a che le cipolle e il pomodoro raggiungano una consistenza cremosa, aggiustare di sale e servire.

Buon Appetito!



Difficoltà: facile



Preparazione: 15 minuti

Cottura: 3 ore