

RUSTIVA DA SCIGOLL

INGREDIENTI

1 Kg di cipolle bionde
4 pomodori maturi
4 pezzi di salsiccia
80 g. di burro
1 rametto di salvia
1 rametto di rosmarino
sale
vino bianco

- Sbucciare le cipolle, pulirle con una pezza e tagliarle grossolanamente.
- Mettere una padella sul fuoco, far soffriggere il burro con le cipolle, un rametto di salvia e un rametto di rosmarino.
- Quando le cipolle tendono ad imbiondire, aggiungere i pomodori tagliati a pezzetti e una presa di sale.
- Far cuocere lentamente e a coperchio chiuso per 25 – 30 minuti, finché le cipolle e i pomodori siano ridotti in poltiglia.
- Aggiungere i pezzi di salsiccia, una spruzzata di vino bianco e completare la cottura.

Era tradizione consumare la "rustiva da scigoll" il mattino di Natale, al rientro dalla Santa Messa.