

Il friggione è un piatto della tradizione veramente storico, tant'è che la ricetta originale viene conservata presso la Camera di Commercio di Bologna.

*Ingredienti:*

- 4 kg. di cipolle bianche
- 300 gr. di pomodori pelati freschi
- 1 cucchiaio di zucchero
- 1 cucchiaio di sale grosso
- 2 cucchiai di strutto

*Preparazione:* affettare le cipolle finemente e lasciarle macerare con il sale e lo zucchero per circa 3 ore, mescolando di tanto in tanto. Versare il tutto in un tegame, unire lo strutto e cuocere a fuoco lento per almeno 2 ore. Quando le cipolle si saranno scurite aggiungere i pomodori pelati e continuare la cottura per almeno un' altra ora e mezza; infine regolare di sale e pepe.

Il friggione è ottimo per accompagnare carni bollite o polenta.