

CIPOLLE AL PEPE

Ingredienti per 4 persone:

- 1 kg di cipolle,
- 1/2 bicchiere di olio d'oliva,
- pepe bianco,
- sale.

Sbucciare le cipolle e lessarle per 10 minuti in acqua salata.
Scolarle e disporle in una teglia unta, salarle e peparle abbondantemente.
Tenere in forno a calore medio per circa 1 ora.