

CIPOLLE CON MAIONESE

Ingredienti per 4 persone:

- 4 cipolle,
- 1 bicchiere di aceto di vino,
- 1 foglia di alloro,
- 2 chiodi di garofano,
- maionese,
- 1 manciata di prezzemolo tritato.

Sbucciare le cipolle e gettarle in acqua salata bollente aromatizzata con l'aceto, l'alloro e i chiodi di garofano. Cuocerle facendo attenzione a non farle spappolare. Scolarle e lasciarle raffreddare. Tagliarle a spicchi e disporle su un vassoio. Condirle con la maionese e una manciata di prezzemolo tritato.