

CIPOLLE IN UMIDO

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di cipolle,
- 2 pomodori maturi,
- 1 bicchiere di vino bianco secco,
- sale,
- pepe.

Inserire in una casseruola le cipolline e ricoprirle con i pomodori tagliati a pezzi piccoli, sale e pepe e un bicchiere di vino bianco; porre la casseruola sul fuoco, portarla al giusto grado di calore, chiudere con il coperchio e cuocere per 20 minuti.