

CIPOLLE LESSE ALLA NAPOLETANA

Ingredienti per 4 persone:

- 4 cipolle,
- 1 cucchiaio di prezzemolo tritato,
- 1 pizzico di origano,
- 3 cucchiai di olio d'oliva,
- sale,
- pepe bianco macinato al momento.

Nettare e sbucciare le cipolle.

Farle cuocere gettandole in acqua già bollente e lasciandovele per 30 minuti.

Una volta cotte scolarle, tagliarle a metà in senso orizzontale e disporle su un piatto da portata.

Amalgamare in una ciotola olio, sale, pepe macinato al momento, origano e prezzemolo tritato.

Condire le cipolle con la salsina preparata.

Le cipolle preparate in questo modo sono un contorno molto adatto per i bolliti misti.