

Cipolle al pepe

Le ricette di contorni su RicetteItalia.org

Per 4 persone:

1000 g cipolle
1/2 bicchiere olio d'oliva
pepe bianco
sale

Preparazione

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.

[Ricette Italia - Le tue ricette di cucina online.](http://www.ricetteitalia.org)

<http://www.ricetteitalia.org>