CIPOLLINE ALLA GRECA

Ingredienti per 4 persone:

- 1 kg di cipolline,
- olio d'oliva,
- 1 pugno di uvetta sultanina,
- 1 cucchiaio di coriandolo,
- 1 cucchiaio di zucchero,
- vino bianco,
- aceto di vino bianco,
- sale.

Pulire e levare la pelle alle cipolline, metterle in 1 casseruola coperte di vino e aceto in parti uguali.
Unire l'olio, l'uvetta lavata ed asciugata, i coriandoli e il sale necessario.
Farle cuocere, coperte, a fuoco moderato per 2 ore circa.
Quando sono cotte, aggiungere 1 cucchiaio di zucchero e lasciar che asciughino, scoperte, sempre a fuoco moderato.