PANE CON CIPOLLE

Ingredienti per una porzione:

- 1 grosso panino integrale,
- 1 cipolla dolce,
- 1 cucchiaio d'olio extra vergine d'oliva,
- 1 bicchiere di vino bianco,
- olive,
- sale,
- pepe.

Tagliate a fettine sottilissime la cipolla e fatela cuocere a fuoco lento nel vino bianco per una decina di minuti circa; insaporitela con un pizzico di sale e uno di pepe.
Sminuzzate grossolanamente le olive; tagliate il pane integrale, scaldatelo nel forno per qualche minuto e adagiate sulla base prima le cipolle poi le olive.
Servite il pane ancora caldo.