CIPOLLE CON MAIONESE

| Ingredienti | per | 4 | persone: |
|-------------|-----|---|----------|
|-------------|-----|---|----------|

- 4 cipolle,
- 1 bicchiere di aceto di vino,
- 1 foglia di alloro,
- 2 chiodi di garofano,
- maionese,
- 1 manciata di prezzemolo tritato.

Sbucciare le cipolle e gettarle in acqua salata bollente aromatizzata con l'aceto, l'alloro e i chiodi di garofano. Cuocerle facendo attenzione a non farle spappolare.

Scolarle e lasciarle raffreddare.

Tagliarle a spicchi e disporle su un vassoio.

Condirle con la maionese e una manciata di prezzemolo tritato.

http://www.ristoreggio.it Realizzata con Joomla! Generata: 25 April, 2024, 20:11