

in padella

cipolle rosse



FACILEeBUONO

Particolari e gustose



Sbucciamo le cipolle e tagliamole in 4 spicchi.
Mettiamo l'olio in una padella, quanto basta a coprire il fondo.

Adagiamo le cipolle, copriamo e a fiamma molto bassa
facciamole sudare.

Saranno cotte quando uno stuzzicadenti passerà da parte a parte.

Una semplice ricetta di cipolle rosse stufate in padella. Particolari e gustose sia calde che fredde. Ottime anche le cipolle borretane.

This image shows a vertical rectangular sheet of white paper designed for handwriting practice. It features approximately 20 evenly spaced horizontal dashed lines running from left to right across the entire width of the page. There are no margins, text, or other markings present.