



Mangiate e bevete ma non sprecate (Araf 31)
Banu Atabay's Mütevazî Lezzetler® Ricette di cucina

Garniture di Cipolla Cucinata

Pişmiş Soğan Garnitürü



3 cipolle
3 cucchiari olio d'oliva
1 cucchiaino di peperoncino a rosso

- # Le cipolle si sbuciano e si tagliano per qualche pezzi.
- # Nella ciotola si mette olio d'oliva dopo aver riscaldato si aggiungono le cipolle e si miscelano.
- # Si coperta il coperchio e si cucina circa per 10 minuti.
- # Dopo si aggiunge peperoncino a rosso e si miscelano poi si coperta il coperchio e si lascia per frescare mezz'ora.
- # Servirsi in fredda.

Nota: Le cipolle non devono perdere la forma di croccante.