

***Cipollata (Umbria)***

**Ingredienti**

400 gr di cipolle, 100 gr di pomodoro passato, cinque cucchiaini di olio extravergine d'oliva, pepe, sale

**Preparazione**

Sbucciare le cipolle ed affettarle, quindi metterle in una casseruola assieme all'olio. Insaporire, senza soffriggere, salare, pepare ed unire il pomodoro. Cuocere a fuoco basso, per almeno un'ora, versando acqua a poco a poco, in modo da ottenere una minestra non troppo liquida da servire con fette di pane abbrustolito.

