



## Contorni vegetariani

### CIPOLLE AL FORNO



#### ***Ingredienti***

500 gr cipolle bianche  
CO.P.A.P.  
.....  
500 gr cipolle rosse CO.P.A.P.  
.....  
1 ciuffo di prezzemolo  
.....  
2 cucchiaini di pangrattato  
.....  
pepe nero q.b.  
.....  
olio extravergine q.b.  
.....  
sale q.b.

#### ***Procedimento***

- Per preparare le cipolle al forno inizia sbucciando e pulendo le cipolle.
- Falle bollire per 7/8 minuti in abbondante acqua salata.
- Scolale e tagliale a metà con un coltello affilato.
- Ungi d'olio una pirofila e disponi le cipolle con la parte tagliata rivolta verso l'alto, aggiungi sale e pepe, copri con abbondante prezzemolo tritato e spolverizza tutto con il pangrattato.
- Concludi irrorando con dell'olio extravergine di oliva.
- Inforna.