



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 cucchiari 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.