



Cipolle al forno



[Stampa ricetta](#)

Ricetta cipolle al forno

Verdure gratinate

Preparazione	15 min
Cottura	50 min
Tempo totale	1 h 5 min

Portata: Contorni

Cucina: Italiana

Keyword: verdure

Difficoltà: facile

Costo: basso

Porzioni: 4 persone

Calorie: 300kcal

Ingredienti

- 1 kg cipolle bianche

- 100 g pane grattugiato
- q.b. sale
- q.b. pepe
- q.b. prezzemolo tritato
- q.b. olio di oliva extra vergine

Istruzioni

1. Lava, sbuccia le cipolle e falle bollire, in abbondante acqua salata per circa 15 minuti, scola, fai raffreddare e tagliale a metà. Prepara un trito con il pane grattugiato, sale, pepe, prezzemolo, olio.



2. Ungi una teglia da forno, posiziona sopra le cipolle con la parte tagliata verso l'alto, cospargile con il trito di pane preparato e fai gratinare in forno caldo 200 gr. per circa 50-60 minuti (a metà cottura versa sopra loro un giro di olio). Metti su di un piatto e servi in tavola.



Nutrition

Serving: 100g | Calorie: 300kcal

Buon appetito...

Ugo Picia

[Read More](#)
