

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Cipolle rosse di Tropea gratinate

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



Cipolle rosse di Tropea gratinate: ovvero come rendere un ingrediente davvero speciale esaltandolo in modo semplice. Si sa le cipolle sono buonissime, e gratinate al forno lo sono ancora di più. Provate questa ricetta deliziosa e vedrete che bontà!

INGREDIENTI

CIPOLLE ROSSE DI TROPEA 800 gr
ACETO DI VINO BIANCO 1 bicchiere
SALE GROSSO
PREZZEMOLO 1 ciuffo
SPICCHIO DI AGLIO facoltativo - 1
PANE GRATTUGIATO
PARMIGIANO GRATTUGIATO
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)
SALE

PREPARAZIONE

1 Quando volete preparare le cipolle rosse di Tropea gratinate, per prima cosa pulite le cipolle. Eliminate con un coltello bene affilato la pellicina esterna delle cipolle, quindi raccoglietele in una scodella.

Portate a bollore una capace pentola con dell'acqua. Una volta che l'acqua avrà raggiunto il bollore, salatela leggermente e, aggiungete ad essa un bicchiere di aceto di vino bianco.



2 Tuffate nell'acqua bollente le cipolle, coprite e lasciate cuocere per 3 minuti al massimo, in maniera tale da farle ammorbidire.



- 3** Nel frattempo preparate gli ingredienti per la gratinatura. Raccogliete all'interno del tritatutto, un ciuffo di prezzemolo, al quale avrete eliminato i gambi, uno spicchio d'aglio (se ne gradite il sapore), e poco pane grattugiato. Tritate bene il tutto e trasferite il trito in una scodella.





4 Trascorso il tempo di cottura delle cipolle, scolatele e lasciatele intiepidire.



- 5** Ultimate la preparazione della gratinatura. Aggiungete al trito di prezzemolo, aglio e pane, una generosa manciata di parmigiano grattugiato e, insaporite con un pizzico di sale. Unite al trito anche un filo di olio extravergine d'oliva.

Mescolate bene, in maniera tale da ottenere un unico composto.





6 Oleate un pirofila da forno, o in alternativa rivestitela con della carta forno. Dividete a metà le cipolle e, adagiatele all'interno della pirofila, quindi ricopritele competamente con il trito preparato, non è necessario essere precisi.

Condite con un filo d'olio.





- 7** Trasferite le cipolle in forno statico a 190°C per circa 15 minuti, comunque il tempo necessario perchè le cipolle siano bene gratinate e abbiano raggiunto sulla superficie una bella doratura.



- 8** Trascorso il tempo necessario per la gratinatura, sfornate le cipolle gratinate, lasciatele intiepidire e, servitele con un filo d'olio extravergine d'oliva.

