

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Cipolle al forno veloci

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media COSTO: molto basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

Cipolle bianche piatte
olio extravergine di oliva
aceto di mele
zucchero di canna)
origano
sale.

PREPARAZIONE

1 Lavare e sbucciare le cipolle.



2 Tuffarle in acqua salata quando bolle, farle cuocere.



3 Scolarle e metterle in una pirofila, condirle con olio, aceto, zucchero e origano, infornare a 200°.



4 Sono pronte quando sono dorate.



5 Servirle tiepide o fredde.

NOTE