

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

# Cipolle al forno

di: *lore trik*

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