

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