

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

# Cipolle di Giarratana gratinate

LUOGO: Europa / Italia / Sicilia

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



## INGREDIENTI

cipolle giarratane  
olio d'oliva  
origano  
pangrattato.

## PREPARAZIONE

1 Ecco le cipolle giarratane utilizzate per questa ricetta:



2 Dopo aver sbucciato le cipolle,



3 dividerle in due e disporle in una teglia foderata con carta forno.

Condire le cipolle con sale e peperoncino.



4 Ungere le cipolle con un filo di olio e dell'origano.



5 Cospargere di pangrattato ed infornare immediatamente.



