

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Cipolle al forno

di: *Cookaround*

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 5 min COTTURA: 45 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



Le **cipolle al forno** sono un gustoso contorno ideale per chi ama questo ingrediente. Di certo verranno ancor di più apprezzate se abbinare ad un gustoso piatto di carne, come un arrosto, perché il loro gusto preciso ma delicato si abbina benissimo ai secondi rustici e corposi. Farle non è affatto difficile, anzi seguendo i nostri consigli riuscirete senz'altro in questa impresa!

Queste cipolline in agrodolce al forno sono davvero ottime e molto semplici da fare!

Come noi siete dei grandi sostenitori delle cipolle? Benissimo allora dopo aver provato questa ricetta

vi consigliamo di realizzare anche quella della [pasta con gorgonzola](#) e cipolla rossa, un gusto straordinario!

E se amate le amate in modo particolare, ecco per voi altre squisite ricette:

[cipolle caramellate](#)

[frittata di cipolle](#)

[cipolle fritte](#)

[Cipolline in agrodolce](#)

INGREDIENTI

CIPOLLE BORETTANE 250 gr

ACETO DI MELE 70 gr

ZUCCHERO DI CANNA 10 gr

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

ORIGANO ESSICCATO 1 pizzico

SALE

PREPARAZIONE

- 1 Quando volete realizzare la ricetta delle cipolle al forno, in una pentola capiente fate bollire le cipolle Borettane in abbondante acqua salata per 5 minuti circa. Quindi scolatele e mettetele in una pirofila cospargendole di zucchero di canna, poi irroratele con aceto di mele, aggiungete un pizzico di origano e salate. Prima di infornare fate su di esse un buon giro di olio extravergine di oliva, quindi mescolate benissimo e ridate un pizzico di zucchero di canna in modo che si formi una bella crosticina. Infornate in forno già caldo per circa 40 minuti a 180 gradi, gli ultimi dei quali in funzione grill. Sfornate impiattate e cospargete le vostre cipolle al forno con il sughetto di cottura.

CONSIGLIO