

ANTIPASTI E SNACK

Cipolle di Tropea gratinate

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Calabria](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COTTURA: [50 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



Se le cipolle rosse sono generalmente più dolci rispetto a quelle bianche o dorate, le cipolle di Tropea sono particolarmente apprezzate per il loro gusto delicato. La ricetta delle cipolle di Tropea gratinate è perfetta per esaltare questa loro caratteristica! Un semplice [contorno](#) al forno arricchito con una panatura croccante e profumata, ideale per accompagnare carne, pesce e formaggi. Cosa aspettate a fare scorta di questo tipico prodotto vanto della cucina calabrese?

Dopo aver preparato le cipolle di Tropea gratinate vi invitiamo a provare anche queste gustose ricette:

[frittata di cipolle di Tropea](#)

[insalata di cipolle alla tropeana](#)

[zuppa di cipolle rosse](#)

[risotto cipolla e gorgonzola](#)

[fusilli con cipolla di Tropea e salsiccia](#)

INGREDIENTI

CIPOLLE ROSSE DI TROPEA 5

PANGRATTATO 100 gr

PECORINO 25 gr

PREZZEMOLO 1 mazzetto

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

SALE

PEPE NERO

PREPARAZIONE

1 Per prima cosa sbucciate le cipolle e tagliatele per il lungo.

Sistamate le cipolle in una pirofila unta d'olio con la parte tagliata rivolta verso l'alto.

Condite con sale e un filo d'olio e cuocete in forno statico preriscaldato a 180° per 10 minuti.

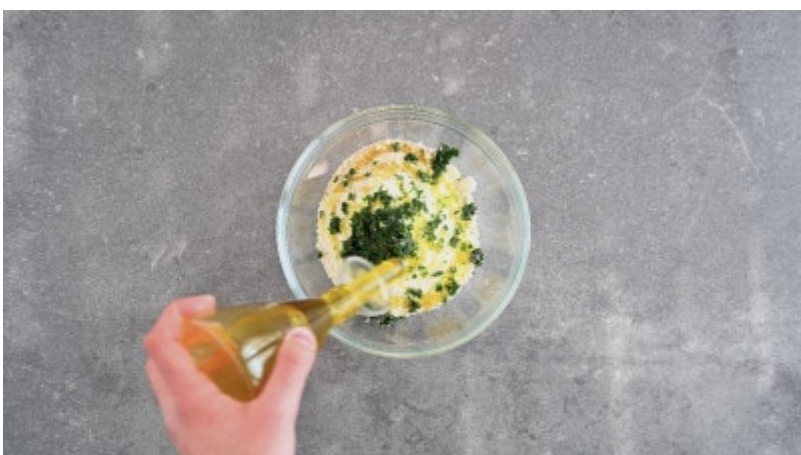
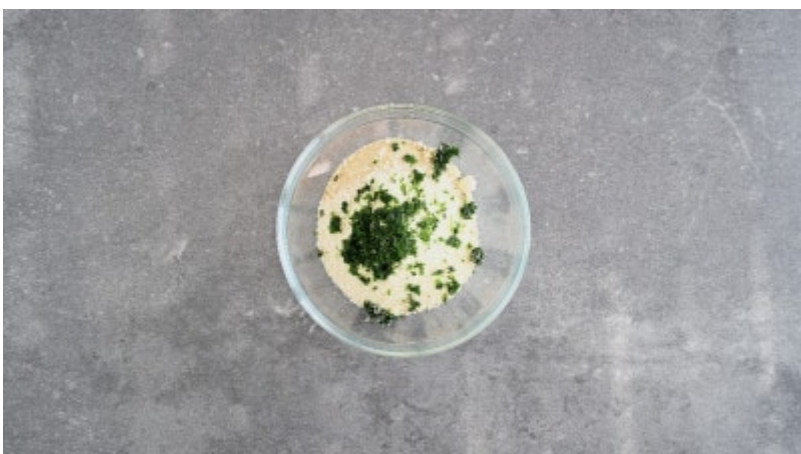




2 Nel frattempo occupatevi della panatura.

Versate il pangrattato in una ciotola e aggiungete il pecorino grattugiato, il prezzemolo tritato, sale e olio.

Mescolate bene per amalgamare il tutto.





3 Trascorsi i 10 minuti sfornate le cipolle e distribuite la panatura in superficie.

Condite con pepe e un altro giro d'olio, poi infornate nuovamente a 180° per 30-40 minuti.

Servite le cipolle di Tropea gratinate ancora calde.



