

ANTIPASTI E SNACK

# Cipolle di Tropea gratinate

di: *Cookaround*

---

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

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    PREPARAZIONE: [15 min](#)    COTTURA: [40 min](#)    COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)

---



Le cipolle di Tropea gratinate sono un contorno davvero eccezionale, perfetto per accompagnare una bella grigliata di carne o pesce ma si sposano benissimo anche con i formaggi. Le cipolle gratinate soprattutto se sono quelle di Tropea, sono una vera delizia. Il loro sapore dolce, quasi caramellato ben si sposa con la panatura saporita, in più avrete un ottimo contrasto tra morbidezza della cipolla e croccantezza della gratinatura.

Insomma, non vi resta che contattare i Laria, farvi mandare una bella fornitura di vere cipolle rosse di Tropea e preparare questo ottimo contorno.

Provate questa ricetta e vedrete che meraviglia! E se le amate in maniera particolare, provate a fare anche questa altra proposta: provate questo [risotto al gorgonzola e cipolla](#), davvero delizioso!

## INGREDIENTI

CIPOLLE ROSSE DI TROPEA 8

PANGRATTATO 400 gr

PECORINO 50 gr

PREZZEMOLO 1 mazzetto

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

SALE

PEPE NERO

## PREPARAZIONE

**1** Eliminate lo strato esterno delle cipolle e dividetela metà per la loro lunghezza.





- 2 In una ciotola riunite il pangrattato, il pecorino, il prezzemolo tritato, l'olio extravergine e il sale e mescolate il tutto.





**3** Prendete una pirofila da forno e irroratela con poco olio. Disponeteci le cipolle leggermente schiacciate e condite con olio e sale.

Mettete in forno a 180°C per 10 minuti.







4 Trascorsi i 10 minuti di cottura, riprendete le cipolle e distribuitevi sopra la gratinatura preparata.

Irrorate con un po' d'olio e mettete nuovamente in forno a 180°C per 30 minuti.



5 Servite le cipolle gratinate ben calde.

