

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Cipolle di Giarratana gratinate

di: *sognomio*

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.



