

Cipolle e pomodori al forno



Le cipolle e i pomodori al forno sono un contorno classico della cucina italiana e FraSi in cucina oggi ve li ripropone, perché sono sempre buonissimi!

Ingredienti per 2 persone

3 cipolle dorate (2 se sono abbastanza grandi)

2 pomodori da gratin

pangrattato

prezzemolo

sale e pepe

olio al basilico

Portate a bollire un tegame di acqua e salatela. Pelate le cipolle e sbollentatele in acqua salata per circa 10 minuti. Dopodiché scolatele e mettetele da parte a far raffreddare.

Tagliate i pomodori a metà e sbollentateli in acqua salata per circa due minuti. Scolateli e metteteli da parte.

Quando le cipolle si saranno un po' raffreddate, tagliatele a metà e eliminate il cuore centrale con uno spelucchino da verdura. Tritate grossolanamente al coltello i cuori centrali di cipolle e metteteli da parte. Oliate una teglia da forno con dell'olio al basilico e disponete le cipolle e i pomodori.



Scaldate il forno a 180°C e infornate per circa 20 minuti.

Nel frattempo, prendete i cuori di cipolla tritati, aggiungete pangrattato, prezzemolo tritato finemente e abbondante olio (noi abbiamo usato per tutta la ricetta dell'olio al basilico).

Quando le cipolle e i pomodori saranno ormai cotti, toglieteli momentaneamente dal forno. Riempite le cipolle e ricoprite i pomodori con il composto di cipolla, pangrattato e prezzemolo.



Aggiungete un pizzico di sale, un altro filo d'olio e infornate per altri 5 minuti.

[Torna alla Home](#)

[Vedi altri Secondi e contorni](#)

[Vedi tutte le Ricette](#)