

Cipolle al cartoccio



Per 🍷 🍷

Ingredienti

2 grandi cipolle fresche
2 cucchiari d'olio extra vergine di oliva
aceto balsamico
origano
sale

Procedimento

Togliere lo strato esterno e fare un incisione a croce sulle cipolle. Adagiare ciascuna cipolla in un quadrato di carta stagnola. Aggiungere il sale e l'olio, chiudere il cartoccio e infornare a 200° per un'ora. Lasciare intiepidire, aprire il cartoccio e condire con aceto balsamico o con origano a piacere.