

## Cipolle borettane in gratin di pinoli



Esecuzione: Facile

Preparazione: 10

Cottura: 20

Dosi per 4 persone

Scalda una casseruola con 1 litro di acqua salata ed acidulata con del succo di limone, unisci lo zucchero e lessa le cipolline intere pelate per 15 min. Scolale e lasciale raffreddare. Scalda una padella antiaderente con l'olio e lo spicchio d'aglio schiacciato, unisci i pinoli tritati finemente al coltello e rosolali per 2 min.

Elimina l'aglio e versa il pangrattato in modo da fargli assorbire l'olio saporito e tostarlo brevemente. Lascialo raffreddare in una terrina ed aggiungi il prezzemolo tritato finemente. Taglia le cipolline in orizzontale ricavando 2 calotte e ponile in una piccola pirofila da forno appena unta d'olio. Poni piccole quantità di panatura saporita sulle calotte ed inforna per 5 min. a 200° C. Servile come contorno a piatti di carne.

### Ingredienti per 4 persone

- **Per le cipolle:**
- 20 cipolline borettane

- 1 cucchiaino di zucchero
- 1 cucchiaino di succo di limone
- 3 cucchiaini di pangrattato
- 1 cucchiaino di pinoli
- 2 cucchiaini di olio EV d'oliva
- 1 spicchio d'aglio
- 1 ciuffetto di prezzemolo
- sale e pepe