Cipolle caramellate

Esecuzione: Facile

Preparazione: 10

Cottura: 40

Dosi per 4 persone

Pela le cipolle, lavale e lessale per 10 in abbondante acqua salata. Scolale e trasferiscile in una teglia unta d’olio; irrora con l’olio rimasto e cospargile di pepe. Infornate a 180° C per 35 circa. Toglile dal forno e cospargile di zucchero, metti in forno di nuovo e lascia caramellare. Servi subito.

Ingredienti per 4 persone

- 1 kg di cipolle bianche grosse
- 4 cucchiai d’olio EV
- 2 cucchiai di zucchero
- sale e pepe