

Cipolla di Giarratana gratinata ricetta veloce

Autore: Redazione

Data: 30 Agosto 2019



La [cipolla di Giarratana](#) gratinata è un delizioso [contorno](#), che va bene anche come [antipasto](#). Il sapore di questo ortaggio siciliano è dolce e per nulla pungente, quindi si presta benissimo per preparazioni come queste, che ne esaltano il sapore.

Leggendo la ricetta vi renderete conto della sua facilità: gli ingredienti sono pochi e la protagonista assoluta è la cipolla che, grazie alle sue caratteristiche, è diventata presidio Slow Food. Vediamo insieme la ricetta.

Ricetta cipolla di Giarratana gratinata

Ingredienti

- cipolle giarratane
- olio extravergine d'oliva
- origano
- pangrattato
- sale

Procedimento

1. Sbucciate le cipolle e tagliatele a metà nel senso della lunghezza.
2. Mettete le cipolle su una teglia foderata di carta forno.
3. Condite le cipolle con il sale.
4. Ungete con olio e condite con origano.
5. Cospargete di pangrattato.
6. Infornate a 180°C per circa 40 minuti.
7. Completato a grill per altri 5 minuti.
8. Servite.

Buon appetito!

Riferimento articolo: <https://www.siciliafan.it/cipolla-di-giarratana-gratinata-ricetta/>

Generato il 15/03/2026