**Ricetta Siciliana Cipolle al forno**

**Cebula pieczona**

Obciac nasady korzonkow i ulozyc cebule dosyc ciasno w formie. Nalac 1/2 litra wody i piec w piekarniku(200° C) ok.godz. Bulki posmarowac maslem, posolic , polozyc plastry pomidorow. Miazsz z cebuli polozyc na pomidorach, posolic, popieprzyc i posypac szczypiorkiem.

                 SMACZNEGO!

**Sicilian Baked Onions Recipe - variant 2**
Recipe: [Side Dishes](http://www.sfincione.com/?sz=cpc&cat_id=8)
Recipe posted on 31/05/2008

Preparation time: ND
Difficulty: 2 / 5
Calories per serving: ND
Recipe Viewed: 4106 times - this month: 715
Commented: 0 times - this month: 0

Tags recipe sicily: [Outline](http://www.sfincione.com/?sz=cr&lbl=headline&lbl2=tag&srchfor=Contorno&rdr=num_seen)[Onions](http://www.sfincione.com/?sz=cr&lbl=headline&lbl2=tag&srchfor=Cipolle&rdr=num_seen)

Top of Form

Rating   4 / 5 - (Voters: 2 )                                                                                                                                                    

Bottom of Form

**Ingredients**

* 4 Onions
* 4 tablespoons breadcrumbs
* 2 tablespoons grated Parmesan cheese
* 1 handful of parsley
* 2 teaspoons raisins
* 1 tablespoon pine nuts
* Olive oil
* Sale
* Pepper

**Preparation**

The quantities are for 4 people.

Remove onions to the outer skin and wraps the hardest. Cut them in half horizontally and digging. Arrange the onions in a greased pan. Chop the pulp with parsley. Place in a bowl and add the cheese, breadcrumbs, raisins previously wet, pine nuts, salt, pepper and mix the ingredients.Place a tablespoon of filling into each bowl of onion, sprinkle with oil, bake for 40 minutes at 180 degrees.

**Baked onions**

|  |  |
| --- | --- |
| **Plate Type** | Side Dishes |
| **Based on** | [Onions](http://www.frasi.net/ricette/lista.asp?ingrediente=cipolle) |
| **People** | 4 |
| **Notes** | - |
| **Views** | 20856 visits |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Ingredients** | **amount** | **ingredient** |
|  | 1000 g   | onions   |
|  |   | olive oil   |
|  |   | pepper   |
|  |   | salt   |
| People diminuisci il numero di personeaumenta il numero di persone Calories per person  |

**Preparation**

1. Peel the onions and boil for 10 minutes.
2. Drain and align them in a baking dish.
3. Season with salt and pepper, sprinkle with a little oil and place in hot oven for about 1 hour.
4. Bon appetit!
5. **Onions au gratin**
6.
7. 
8.
9. **It 's a recipe that I ate Marche Apennines, in Hotel,

 when I was young, the waiter presented it to me, I was then

 very picky and did not want to taste, then finally gave in, with

 satisfaction of the waiter ..... I really liked, and

 I asked every day ....

 and then do it very often, and I'm greedy

You can serve as a side dish, but for starters, and they are good very good good.**
10.
11. **1 kg golden onions the same size

 Grated Parmesan cheese to taste

 salt and pepper to taste

 EVO oil to taste**
12.
13. 
14.
15. **boil in water and a handful of salt, as they are, and when it starts**
16. **to boil, cook 20 minutes, then allow to cool

and when they are cold, peel and cut with a sharp boxcutter in 2

party to the other, then salt, pepper and cover the onions with swivels

Parmesan cheese to taste, put a little trickle of oil then baked at EVO

 200 degrees for 30 minutes to be golden**
17.
18.
19. **and then we do not believe the only flaw, is that fall far ...

 ps-when they are very large. boil in water at least 30 minutes**

 **Recipe: Italian-Style Baked Onions**

This is a very simple alternative to carmelized onions - it takes longer than carmelizing onions on the stovetop, but requires almost no work at all.

|  |  |
| --- | --- |
| **Yield** | 4 servings |
| **Time** | 1½ hours |
| **Tools** | * large saucepan
* colander
* small baking dish or pie plate
* knife
 |
| **Ingredients** | * 4 small yellow onions, peeled
* 2 T olive oil
* coarse salt
* pepper
* 4 t bread crumbs
 |
| **Directions** | **Preheat** oven to 350.**Bring** pan of water to boil over high heat, drop in the whole onions, and boil for 5 minutes. Drain and set aside for a few minutes to cool while you oil the baking dish.**Cut** onions in half and rub the outsides with oil. Place in dish with cut sides up. Sprinkle with salt, pepper, and bread crumbs, then drizzle with remaining oil. Bake for 1 hour 15 minutes, until brown, and serve. |

|  |
| --- |
| **Pieczona cebula** |
|  |
| **Poziom:** b. łatwyTop of FormBottom of FormGłosów: 0Ocena: 0.00**Składniki:**3 cebuleząbek czosnkułyżka śmietanyłyżka tartego parmezanu (lub żółtego sera) |
| **Opis przygotowania:**Cebule obgotować. Wydrążyć miąższ, posiekać go i połączyć ze zmiażdżonym czosnkiem, serem i śmietaną. Nadzieniem faszerować cebule i piec ok. 20 min. |
|  |
| **Region:**  Kuchnia polska |
| **Sposób przygotowania:**  Pieczone |

(odc.17)pieczone cebule

Przepis z programu **[Nagi szef](http://www.kuchnia.tv/program/full/nagi-szef_15857)** (odc. 17)

trudność: **łatwe**
rodzaj dania: **[Przekąski](http://www.kuchnia.tv/kuchnia_przepisy_11-2-0_przekaski.html)**
[**Kuchnia brytyjska**](http://www.kuchnia.tv/kuchnia_przepisy_16-1-0_kuchnia-brytyjska.html)

**Składniki**
4 duże, obrane cebule
oliwa z oliwek
2 ząbki czosnku, obrane i drobno posiekane
4 gałązki świeżego rozmarynu, dolne listki oderwane i posiekane
8 łyżek tłustej śmietany
2 garści startego Parmezanu
sól morska
świeżo zmielony czarny pieprz
4 plastry wędzonego boczku

**Przygotowanie**
Cebule gotuj w dużej ilości osolonej wody przez 15 minut. Odcedź i pozostaw do wystudzenia. Następnie odetnij piętki cebuli i ostrym nożem wytnij spore stożki ze środka. Wycięty miąższ drobno posiekaj i odłóż. Rozgrzej patelnię z odrobiną oliwy z oliwek, dodaj czosnek, posiekaną cebulę i rozmaryn. Smaż przez kilka minut aż wszystko będzie miękkie, a następnie zmniejsz ogień, wlej śmietanę i zdejmij z palnika. Dodaj starty Parmezan, dokładnie wymieszaj i dopraw do smaku solą i świeżo zmielonym czarnym pieprzem. Owiń każdą cebulę plastrem boczku i zepnij zaostrzoną gałązką rozmarynu. Ułóż cebule na blasze, wypełnij wcześniej przygotowaną masą i piecz w rozgrzanym do 220 stopni piekarniku przez 25 minut (upieczona cebula powinna być miękka i rumiana).

© Jamie Oliver