

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](#)

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 Onions](#)

Rating ★★★★★ 4 / 5 -

(Voters: 2)

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](#)

People 4

Notes -

Views 20856 visits

Ingredients	amount	ingredient
	1000 g	onions
		olive oil
		pepper
		salt

People 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.



8.

7.

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.



16.

boil in water and a handful of salt, as they are, and when it starts

17. 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



18.

19.



20.



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. łatwy



Głosów: 0

Ocena: 0.00

Składniki:

3	cebule
ząbek	czosnku
łyżka	śmietany
łyżka tartego parmezanu (lub żółtego sera)	

Opis

przygotowania:

Cebule obgotować. Wydrążyć miąższ, posiekać go i połączyć ze zmiądzonym 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** (odc. 17)

trudność: **łatwe**

rodzaj dania: **Przekąski**

Kuchnia brytyjska

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 plasterkiem 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