

CIPOLLE GRATINATE

Ingredienti per 4 persone:

- 4 cipolle bianche un po' appiattite,
- 50 g di pangrattato,
- 2 acciughe salate,
- 1 cucchiaio di capperi salati,
- prezzemolo,
- 1/2 spicchio di aglio,
- 1 filo di olio d'oliva extra-vergine,
- sale marino.

Pulire le cipolle e dividerle a metà in senso orizzontale.

Salarle leggermente.

In una terrina strofinata con aglio preparare un trito di acciughe e capperi dissalati e prezzemolo; unirvi il pangrattato e un filo d'olio.

Disporre il composto sulle cipolle adagiate in una pirofila, irrorare con un filo d'olio, 1/2 tazzina d'acqua e infornare a 200 gradi.