

CIPOLLOTTI ALLA GRIGLIA

Ingredienti per 4 persone:

- 8 cipollotti freschi,
- 2 cucchiaini di aceto di mele,
- olio d'oliva,
- sale,
- 1 macinata di pepe,
- maggiorana fresca.

Nettare, lavare e far asciugare i cipollotti.

Metterli a marinare in una emulsione di olio, aceto di vino, maggiorana fresca finemente tritata e lasciarveli 30 minuti.

Sgocciolarli e farli cuocere per circa 10 minuti sulla griglia, irrorandoli di tanto in tanto con la marinata.

Servirli dopo averli spolverizzati con sale e una macinata di pepe.

Asportare eventualmente le foglie esterne più bruciacchiate.