
TEGLIA DI CIPOLLE BIANCHE GRATINATE

Ingredienti per 4 persone:

- 6 cipolle bianche da 150 g
- 100 g di latte
- 100 g di panna
- 3 uova
- trito aromatico (timo, basilico)
- formaggio parmigiano grattugiato
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Mondate le cipolle, spuntatele, lavatele, asciugatele e tagliatele a metà in senso orizzontale.

Sistamate le mezze cipolle in una pirofila che possa passare dal forno alla tavola, accomodatele in un solo strato, salatele, irroratele con un filo d'olio quindi infornatele a 250 gradi per 15 min. circa (dovranno ammorbidirsi).

Intanto, in una ciotola, sbattete le uova insieme con il latte, la panna, il sale, il pepe e abbondante trito aromatico.

Sfornate la teglia con le cipolle e, su di esse, versate il composto di uova e latte; spolverizzatele abbondantemente di parmigiano e infornatele ancora, a 200 gradi, per 30 min.circa.

Servite le cipolle tiepide, nella loro teglia.