

CANNAMELA

Cipolle in forno



Ingredienti

- 5 cipolle
- 30g burro
- 80g pancetta stesa a listarelle
- 1 spicchio d'aglio
- 2 pizzichi peperoncino macinato CANNAMELA
- 2 cucchiaini mix speziato per American barbecue CANNAMELA
- qb sale



Porzioni
6 persone



Portata
Contorno



Tempo
20 minuti



Difficoltà
Facile



Cottura
In forno



Kcal per
persona
113*

* Calorie calcolate da Quadò Editrice Srl (software Easydiet aggiornamento 2007)

I nostri partner

DOLCI CUCINA



Preparazione

- 1 Pelare le cipolle ed eliminare la calotta.
- 2 Scavare una cavità al centro delle cipolle e prelevare la polpa.
- 3 Tritare la polpa estratta dalle cipolle.
- 4 In una casseruola tostare la pancetta.
- 5 Aromatizzare con il peperoncino macinato CANNAMELA, l'aglio tritato e unire la cipolla tritata. Regolare di sale.
- 6 Completare con il Mix speziato per American Barbecue CANNAMELA.
- 7 Cuocere in 20 g di burro fino a far imbiondire la cipolla.
- 8 Porre le cipolle scavate in una teglia da forno e farcire la cavità con il composto di burro e pancetta.
- 9 Completare con un ricciolo di burro su ciascuna cipolla.
- 10 Cuocere le cipolle in forno a 160° per 35 min, poi alzare a 180° e proseguire la cottura per 15 min, infine per 5 min con funzione grill.