

# Cipolle gratinate



## Ingredienti

4 Cipolle

8 Pomodori ciliegino

Sale Pepe Olio evo q.b.

Prezzemolo q.b.

Pan grattato q.b.

## PROCEDIMENTO:

Pelare le cipolle e tagliarle a metà, condire la superficie con olio sale e pepe, cospargere di pangrattato, prezzemolo tritato e per ultimo aggiungere i pomodorini tagliati e privati dei semi. Irrorare le cipolle con un filo d'olio evo e disporle in una teglia rivestita di carta forno. Adagiare la teglia sull'omino nel kit forno, coprire con MCSD e cuocere a fiamma viva per 10 min.. Abbassare la fiamma e proseguire la cottura per altri 15 min.. Spegner e lasciare in autocottura per 5 min. con MCSD. Ottime sia calde che fredde.