

Cipollotti grigliati

I **cipollotti grigliati** sono un contorno semplice e veloce da preparare, a base di cipollotti giovani e sottili, tagliati a metà e grigliati sulla piastra.

I **cipollotti grigliati** sono ottimi da soli, ma anche come componenti di una grigliata di verdure, oppure come condimento per una torta salata. Accompagnano perfettamente secondi piatti a base di carne, di pesce o di uova.

INFORMAZIONI

- 2 persone
- **80Kcal** a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **30 minuti**
- ricetta **vegetariana** e **vegan**
- ricetta **light**
- si può **preparare in anticipo**
- si può **mangiare fuori**

INGREDIENTI

- 10 cipollotti bianchi, rossi o misti
- 1 cucchiaio di olio extravergine di oliva
- Sale

PREPARAZIONE

- Pulire i cipollotti togliendo le radichette e parte del gambo verde. Eliminare il primo strato esterno. Lavarli accuratamente sotto acqua corrente. Se sono molto piccoli lasciarli interi, altrimenti tagliarli a metà per il lungo.
- Scaldare la piastra in ghisa sul fuoco, ungerla con un filo d'olio ed asciugarla bene con carta da cucina.
- Cuocere i cipollotti da entrambi i lati per una decina di minuti circa, fintanto che saranno morbidi.
- Ritirarli, ungerli con un filo d'olio e cospargere con un pizzico di sale.

PIETANZE DI ABBINAMENTO IDEALE

Secondi piatti a base di carne, di pesce o di uova.

STAGIONE

Ricetta per tutte le stagioni

AUTORE

Ricetta realizzata da Barbara Farinelli. Fotografia di Giovanni Caprilli. Tutti i diritti riservati.

