

BRUSCHETTE CON CIPOLLA

Ingredienti per 4 persone:

- 4 fette di pane toscano
- 2 cipolle rosse grandi
- 2 scalogni
- 4 cucchiaini di formaggio grana grattugiato
- 3 cucchiaini di olio d'oliva
- sale
- pepe

Affettare finemente cipolle e scalogni, farli appassire a fuoco bassissimo in 3 cucchiaini di olio.

Salare e pepare.

Quando cipolle e scalogni saranno morbidi e trasparenti distribuirli sulle fette di pane, spolverizzarle con il grana e cuocere in forno caldo a 210 gradi per circa 10 minuti.

Servire le bruschette tiepide.