



## *Cippollini al forno*

### 葉玉ねぎのオーブン焼き



#### 【材料】 3～4 人分

|            |         |
|------------|---------|
| 葉玉ねぎ       | 2 本     |
| ※アサクラ EVO  | 大さじ 2   |
| ※塩（コンチェント） | 小さじ 1/4 |
| ※野生のオレガノ   | 少々      |

※印はアサクラアイテム

※塩はアサクラのおすすめ塩

「コンチェントラートデルマーレ」

YouTube／アサクラ CHANNEL ライブクッキング vol. 232

#### 【作り方】

- 1) 葉玉ねぎは根を取り除きよく洗う
- 2) 縦に 4 等分に切る
- 3) オーブンの天板にオーブンシートを敷き葉玉ねぎを並べる
- 4) 上から EVO を全体に回し掛けし、塩を振る
- 5) 190℃に予熱したオーブンに 20 分セットする
- 6) 途中 10 分経過したら一旦ひっくり返す
- 7) 更に 10 分焼く
- 8) 全体に透明感が出たら OK、皿に盛りあれば野生のオレガノを振る

※ガスオーブンのコンベックは火力が強いので、  
180℃で。焼きながら様子を見ながら温度は調整する

