**CIPOLLA IN FIORE**

**INGREDIENTI**

* 1 grande cipolla gialla
* 2 cucchiaini di paprika
* ½ cucchiaino di pepe di Cayenna
* ½ cucchiaino di pepe nero
* ½ cucchiaino di aglio in polvere
* 1 cucchiaino di origano essiccato
* 1 cucchiaino di timo fresco o ¼ essiccato
* ¼ cucchiaino di sale
* Olio EVO q.b.
* Prezzemolo fresco q.b.

**PREPARAZIONE**

Preriscaldare il bbq a 220°C.

Unire tutti gli ingredienti per il condimento in una ciotola media e mescolare bene.

Sbucciare la cipolla, tagliare lo stelo e posizionare il lato piatto verso il basso, ma non tagliare la radice. Tagliare 8 o 12 spicchi a circa 1 ½ cm dalla base, assicurandoci di non tagliare fino in fondo. Separare attentamente le sezioni di cipolla per separare i petali e ungere bene fino all’interno con olio EVO. Cospargere il mix di spezie.

Posizionare la cipolla su un supporto per grigliare le verdure.

Mettere il vassoio in cottura indiretta e cuocere per 30 minuti o fino a quando i petali non sono teneri.

Dopo che la cipolla si è cotta ed aperta, finire cospargendo il formaggio uniformemente sulla cipolla, e grigliare per altri 2 minuti, o fino a quando il formaggio non si è sciolto.

Guarnire con prezzemolo fresco.