

SECONDI PIATTI

Cipolle farcite

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **media** COSTO: **basso** REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



INGREDIENTI

4 grosse cipolle bianche
40 g di funghi secchi
300 g di carne macinata di vitello e maiale
1 uovo
brodo
vino bianco
pepe
sale.

PREPARAZIONE



- 2 Portare ad ebollizione dell'acqua salata. Bollire le cipolle per circa 15 minuti, secondo la grandezza.



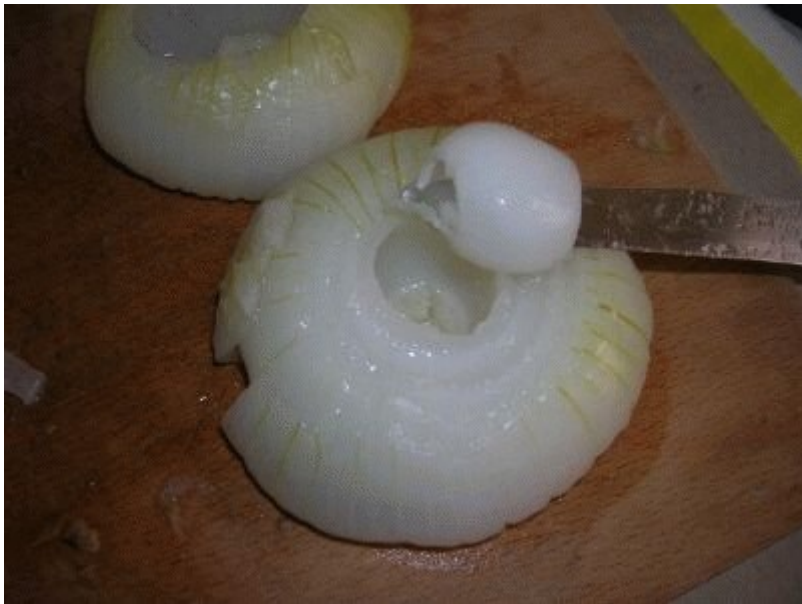
3 Ammollare i funghi secchi in acqua tiepida. Scolare le cipolle e passarle sotto l'acqua

fredda, lasciarle sgocciolare. Strizzare i funghi secchi e tritarli, unirli alla carne macinata.

Togliere la parte superiore alle cipolle.



4 Con l'aiuto di un coltello svuotarle con cura.



5 Unire quindi anche le cipolle tritate alla carne macinata, aggiungere un uovo, sale e pepe.



6 Amalgamare il tutto.



7 Infine riempire le cipolle con il composto, oleare un tegame che possa anche andare in forno, adagiarci le cipolle, irrorare con 2 - 3 cucchiai di brodo e far prendere bollore. A questo punto sfumare con del vino.



8 Terminare la cottura in forno caldo a 180° per circa 20 minuti.

