

SECONDI PIATTI

Cipolle farcite al tonno

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) COSTO: [basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

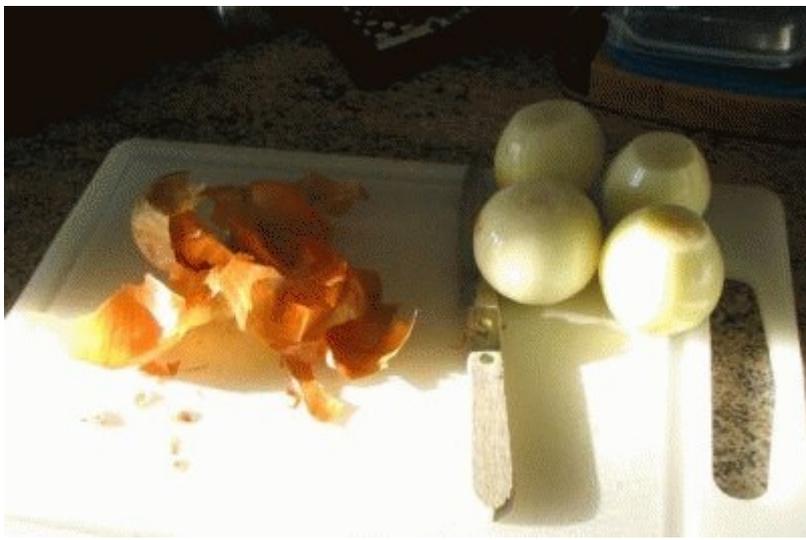


INGREDIENTI

cipolle bianche
tonno sott'olio
pangrattato
olio
parmigiano grattugiato
mollica di pane
latte
sale.

PREPARAZIONE

1 Pulire le cipolle.



2 Scottarle per 15 minuti in acqua bollente salata.

Scolarle e tagliarle a metà per il lungo. Togliere gli strati più interni e tritarli assieme al tonno ben sgocciolato dall'olio.



3 Aggiungere della mollica di pane bagnata nel latte e strizzata.

Riempire con questo composto le mezze cipolle, spolverarle con pangrattato, un filo d'olio e parmigiano grattugiato.



4 Cuocere in forno caldo a 180°C per 15-20 minuti. Poi 5 minuti di grill per dorare.

