

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Cipolle farcite con carne e funghi

di: *Cookaround*

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [25 min](#) COTTURA: [35 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Le **cipolle ripiene di carne e funghi** sono un classico piatto del centro Italia. La cipolla proprio per sua conformazione è uno scrigno perfetto capace di accogliere tante e diverse farce. Buone, saporite, delicate sono adatte sia a bambini che ad adulti. In questo caso utilizziamo una cipolla bianca ma anche la ramata si sposa benissimo ad essere riempita. Le cipolle poi fanno benissimo e costano davvero poco. Già nei tempi antichi se ne coltivavano grandi quantità, e da sempre sono state utilizzate in cucina per soffritti o condimenti. Inoltre sono ottime nei periodi autunnali e freddi poiché hanno tantissime

proprietà, e sono note per la loro ottima capacità di drenare i liquidi. Volete sapere come si fa a capire quando una cipolla è fresca? Bisogna osservare la forma che deve risultare dura e compatta, soprattutto senza parti molle, le così dette "ammaccature". Il gusto della cipolla è decisamente particolare e conferisce ai piatti volta per volta sfumature differenti in base alla quantità e alla qualità usata. In questa ricetta però da ingrediente accessorio diventa protagonista, un prezioso scrigno in cui si ripone un contenuto importante e gustoso. Se come noi siete amanti di questo prezioso frutto della terra, provate anche a realizzare la [zuppa di cipolle](#): l'amerete di certo! Se avete dubbi o perplessità su questa ricetta scriveteci tramite il box dei commenti e vi risponderemo di sicuro.

INGREDIENTI

CIPOLLE BIANCHE grandi - 4

FUNGHI SECCHI 40 gr

CARNE DI VITELLO 150 gr

CARNE DI MAIALE 150 gr

UOVA

BRODO DI CARNE

SALE

PEPE NERO

PREPARAZIONE

- 1 Quando volete preparare le cipolle ripiene di carne e funghi, per prima cosa spellate le cipolle e sbollentatele per 15 minuti in acqua bollente salata, passatele sotto l'acqua fredda e fatele sgocciolare.



2 Mettete i funghi a bagno in acqua tiepida e fateli ammorbidire, sciacquateli molto bene e tritateli.



3 Vuotate le cipolle con la punta di un coltellino e tritate la polpa così ottenuta mettendola in un recipiente dove avrete messo la carne di vitello e di maiale, i funghi, un po' di bianco d'uovo, sale e pepe.



4 Amalgamate bene il tutto e farcite le cipolle scavate con il composto ottenuto.

Imburrate un tegame da forno, metteteci le cipolle ripiene bagnatele con qualche cucchiaio di brodo, coprite e fate prendere l'ebollizione.



5 Continuate la cottura per circa 20 minuti nel forno già caldo a 180° cospargendo di tanto in tanto le cipolle con il fondo di cottura.



6 Servitele calde.

CONSIGLIO