

SECONDI PIATTI

## Cipolle ripiene

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

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



### INGREDIENTI

1 cipolla grande rossa  
4 cucchiaini di fiocchi di latte  
5 cucchiaini di ricotta  
2 cucchiaini di grana grattugiato  
1 uovo  
aceto  
noce moscata  
sale.

### PREPARAZIONE

**1** Pulire la cipolla e rimuovere la calotta superiore praticando un taglio a circa 3/4 della sua altezza.

Sbollentare la cipolla in acqua aceto e sale.

Nel frattempo, realizzare il ripieno miscelando i formaggi, l'uovo, la noce moscata ed il

sale.

Far freddare la cipolla e scomporla nei suoi anelli, cercando di non romperli ricavando così dei contenitori.

Riempire gli anelli di cipolla con la farcia.



- 2 Distribuire in superficie un po' di grana grattugiato, condire con un giro d'olio ed infornare a 200°C per circa 1/2 ora.

