

SECONDI PIATTI

Cipolle ripiene

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [25 min](#) COTTURA: [30 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



Le **cipolle ripiene di carne** sono un [secondo piatto](#) tipico della **cucina italiana**. La **ricetta** prevede **cipolle bianche**, o **rosse** a piacere, svuotate e riempite con un impasto di **carne macinata**, **salumi**, **formaggio**, **pane** e **uova**. Le **cipolle ripiene di carne** si cuociono **al forno**, spolverate con del pane grattugiato e condite con olio extravergine di oliva, sale e pepe.

Prova la nostra ricetta con passo passo fotografico per cucinare in casa, con le tue mani, queste **deliziose e saporite cipolle ripiene**, servile per una [cena](#) in famiglia, accompagnate da un'[insalata fresca](#) o con contorno di [patate al forno](#).

Se ti piacciono [le verdure ripiene](#), devi provare anche queste ricette:

[Verdure ripiene di carne](#)

[Peperoni ripieni](#)

[Pomodori ripieni alla siciliana](#)

[Zucchine ripiene di carne](#)

[Pomodori ripieni di riso al forno](#)

INGREDIENTI

CARNE MACINATA DI MANZO 200 gr
MORTADELLA 150 gr
PARMIGIANO REGGIANO grattugiato - 100 gr
PROSCIUTTO COTTO 50 gr
CIPOLLE grandi - 4
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4 cucchiaini da tavola
PANE 2 fette
UOVA 1
LATTE INTERO
SALE

PREPARAZIONE

- 1 Ecco come preparare le cipolle ripiene di carne: sfoglia le 4 cipolle fino ad arrivare alle foglie più tenere, fai attenzione a non renderle troppo minute o sottili, altrimenti rischi che i bauletti si rompano in cottura. Sbollenta le cipolle in abbondante acqua, leggermente salata, per 5 minuti, giusto il tempo necessario a scottarle per ammorbidirle leggermente. Una volta terminato preleva le cipolle dall'acqua e scavane il cuore ricavando un alloggiamento per la farcia.



- 2 Adesso prepara il ripieno: riunisci in una ciotola la carne macinata, l'uovo, il parmigiano, la mortadella tritata finemente, il prosciutto anch'esso tritato finemente, il pane ammollato nel latte, il sale ed il pepe.





- 3 Impasta bene a mano la farcia fino ad ottenere un composto omogeneo, farcisci le cipolle aiutandoti con un cucchiaino se serve.



- 4 Fai scaldare un po' di olio extravergine d'oliva in una padella ampia e sistemaci sopra le cipolle ripiene, fai attenzione a tenerle in piedi con la farcia rivolta verso l'alto, fai cuocere qualche minuto a fuoco vivace. Quando il fondo delle cipolle risulterà leggermente dorato, sfuma con il vino bianco.



5 Porta a cottura le cipolle ripiene con successive aggiunte d'acqua o di brodo vegetale, ci vorrà circa mezz'ora. Servi le cipolle sia calde che tiepide.

CONSERVAZIONE

Puoi preparare le cipolle ripiene di carne anche il giorno prima, conservale in un contenitore a chiusura ermetica in frigo fino al momento di riscaldarle.