

SECONDI PIATTI

Cipolle ripiene in padella

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

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

[molto basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



Le cipolle ripiene cotte in padella sono un **piatto rustico e saporito**, che si prepara con pochi ingredienti genuini e in poco tempo. Si tratta di una **ricetta della tradizione italiana**, che si può trovare in diverse varianti a seconda della regione e della stagione. Le cipolle ripiene in padella sono un piatto ideale da servire come [secondo](#) o come contorno sostanzioso, accompagnato da una fetta di [pane casereccio](#).

Segui la nostra ricetta con passo passo fotografico per **cucinare in casa** con le tue mani delle buonissime cipolle ripiene in padella, da servire calde come secondo o tiepide come antipasto per [cene](#)

in famiglia.

Ecco altre **ricette con cipolle** che potrebbero piacerti!

[Cipolle ripiene di carne al forno](#)

[Cipolle rosse caramellate](#)

[Cipolle al forno](#)

[Zuppa di cipolle rosse](#)

[Pizza tonno e cipolle](#)

COSA SERVE PER LE CIPOLLE RIPIENE IN PADELLA

CIPOLLE BIANCHE 6

CARNE MACINATA MISTA 200 gr

MORTADELLA 100 gr

PARMIGIANO REGGIANO 30 gr

PANE A FETTE 50 gr

LATTE 50 gr

UOVO 1

VINO BIANCO 200 gr

PREZZEMOLO 1 ciuffo

SALE

PEPE NERO

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

ACQUA

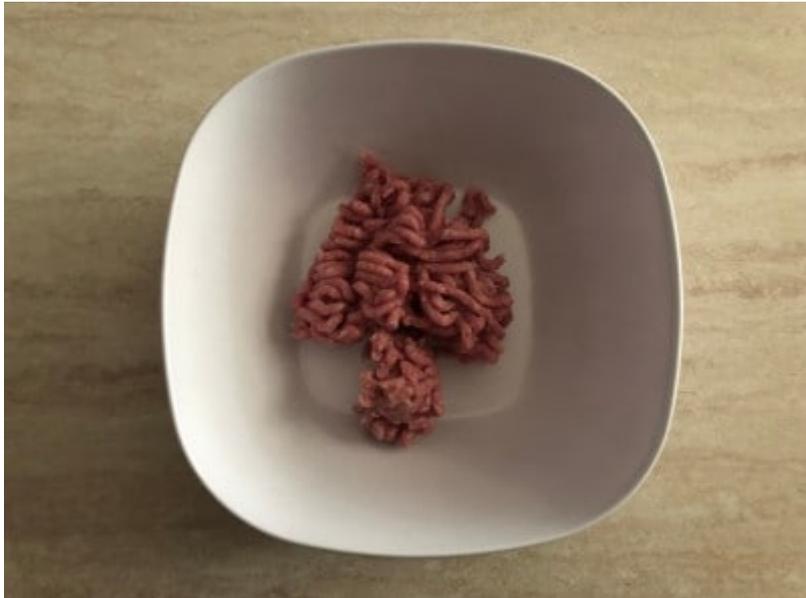
COME PREPARARE LE CIPOLLE RIPIENE IN PADELLA

- 1** Ecco come preparare delle squisite cipolle ripiene in padella: sbuccia le cipolle, lavale sotto l'acqua corrente e dividile in due parti, una volta divise in due, svuota la parte centrale, che ovviamente non dovrai buttare, potrai utilizzarla per altre ricette. Ti consiglio di lasciare i tre strati esterni, più capienti, e togliere il resto.





2 Metti la carne macinata in una ciotola, aggiungi l'uovo, trita la mortadella e aggiungila alla carne, infine unisci al composto un trito di prezzemolo fresco.





3 In una ciotola metti le fette di pane insieme al latte, fai ammorbidire il pane per qualche

minuto, poi scolalo e strizzalo riducendolo in grosse briciole umide, infine unisci il pane ammollato e sbriciolato alla carne insieme al parmigiano grattugiato. Aggiusta di sale e pepe e amalgama il tutto con una forchetta fino ad ottenere un composto omogeneo.







- 4 Riempi le cipolle svuotate con il composto preparato, sistemale dentro ad una padella, o a un tegame, con un filo di olio extravergine d'oliva.





5 Fai rosolare le cipolle a fiamma viva, poi bagna con il vino bianco, fai evaporare e metti il

coperchio, cuoci a fiamma dolce e aggiungi poca acqua al bisogno, continua la cottura per circa venti minuti.



- 6 Trascorsi i venti minuti, controlla se necessita ancora del coperchio o se è necessario aggiungere acqua, continua la cottura per una decina di minuti o comunque fino a che il sughetto che si è formato sul fondo si sarà ristretto. A questo punto, le cipolle sono cotte, non ti resta che servirle, ottime sia calde appena preparate che a temperatura ambiente o scaldate in un secondo momento.



CIPOLLE RIPIENE IN PADELLA: VARIANTI DI RIPIENO.

La cottura indicata, se presente, si riferisce al ripieno, per la cottura delle cipolle fai riferimento alla ricetta base.

Ripieni a base di carne

Salsiccia e ricotta: Soffriggi 100g di salsiccia sbriciolata con un filo d'olio, aggiungi 100g di ricotta, sale, pepe e un pizzico di noce moscata. Amalgama bene e fai cuocere per 5 minuti prima di riempire le cipolle.

Macinato di manzo e verdure: Soffriggi 100g di macinato di manzo con un filo d'olio, aggiungi 50g di carote tritate, 50g di sedano tritato e 50g di pomodori pelati tritati. Cuoci per 10 minuti prima di riempire le cipolle.

A base di pesce

Tonno e olive: In una ciotola mescola 150g di tonno sgocciolato, 50g di olive nere snocciolate tritate, 50g di pangrattato, 1 cucchiaio di capperi tritati, 1 cucchiaio di prezzemolo tritato, sale e pepe poi riempi le cipolle.

Salmone e ricotta In una ciotola mescola 150g di salmone affumicato tritato, 100g di ricotta, 50g di pangrattato, 1 cucchiaio di aneto tritato, sale e pepe.

Merluzzo e pomodorini: Soffriggi 150g di merluzzo tritato con un filo d'olio, aggiungi 100g di pomodorini pachino tagliati a metà, 1 cucchiaio di basilico tritato, sale e pepe.

Gamberetti e zucchine: Soffriggi 100g di gamberetti sgusciati e puliti con un filo d'olio, aggiungi 100g di zucchine tritate, 1 cucchiaio di timo tritato, sale e pepe. Cuoci per 5 minuti.

Ripieni vegetariani

Ricotta e spinaci: Soffriggi 200g di spinaci tritati con un filo d'olio, aggiungi 100g di ricotta, 50g di pangrattato, 1 cucchiaio di parmigiano grattugiato, sale e pepe.

Funghi e porri: Soffriggi 150g di funghi champignon tritati con un filo d'olio, aggiungi 1 porro tritato, 50g di pangrattato, 1 cucchiaio di prezzemolo tritato, sale e pepe.

Ceci e verdure: In una ciotola mescola 150g di ceci lessati, 50g di pomodori pelati tritati, 50g di peperoni tritati, 1 cucchiaio di olive nere snocciolate tritate, 1 cucchiaio di capperi tritati, 1 cucchiaio di prezzemolo tritato, sale e pepe.