

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](#)

## INGREDIENTI

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

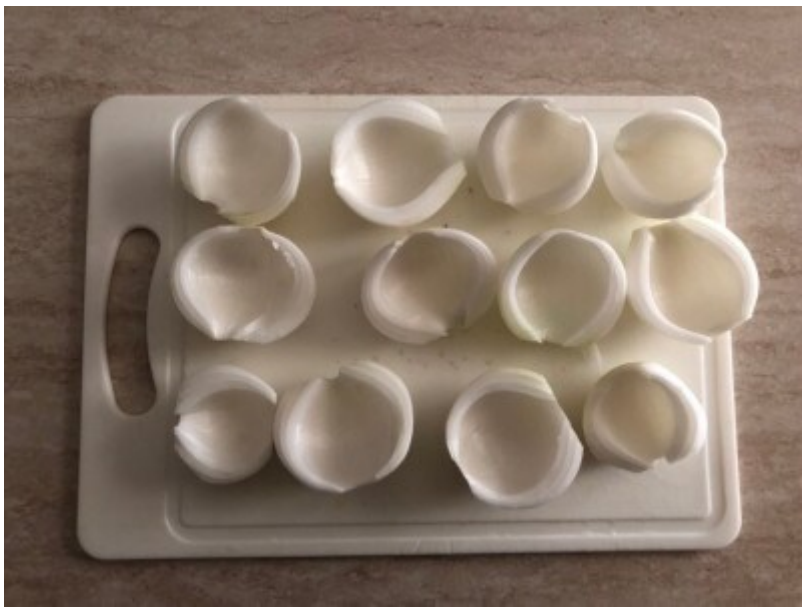
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

ACQUA

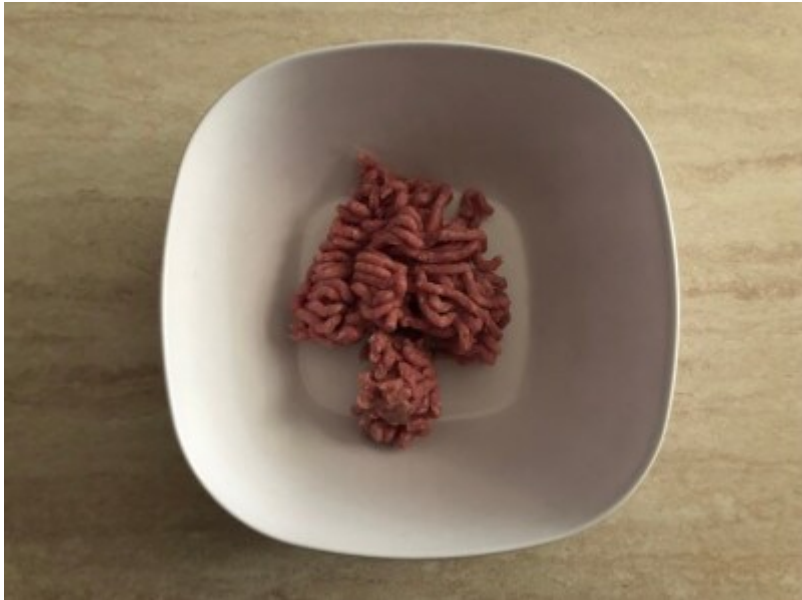
## PREPARAZIONE

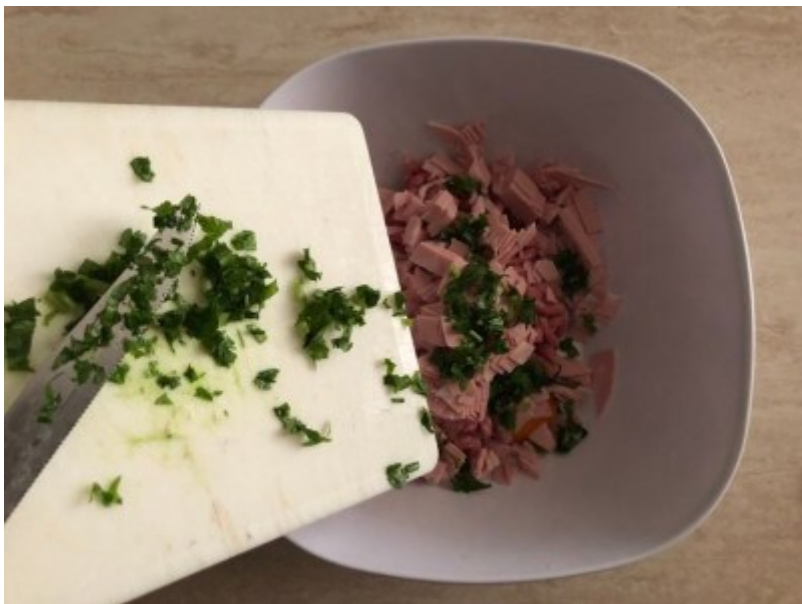
**1** Ecco come preparare delle squisite cipolle ripiene in padella: sbuccia le cipolle, lavale sotto l'acqua corrente e dividile in due parti, una volta divise in due, svuota la parte centrale, che ovviamente non dovrai buttare, potrai utilizzarla per altre ricette. Ti consiglio di lasciare i tre strati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



## CONSIGLIO

Questa stessa ricetta può essere cotta in forno ventilato a 200°C per circa 30 minuti.